

High Tea

4500yen

Amuse

アオリイカ セトワーズのパンスフレ
Stewed Squid Bread Souffle

トマトのデクリネゾン
Tomato Declinaison

牡丹海老 スパイシータブーレ
Spot Shrimp Spicy Tabbouleh

フォアグラのオペラ イスパハン
Foie Gras Opera, Ispahan

Salade

旬野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

Hors-d'oeuvre

鴨のパテアンクルート
"Pâté en Croûte" Pâté in a Pastry Crust

Viande

*1 種選びください You can choose a kind of your favorite dish

大山鶏のロースト
Roasted Daisen Chicken

US プライムビーフのロースト
Roasted US Prime Beef

特選和牛のロースト (+2500 yen)
Roasted Wagyu Beef

+

Seasonal Dessert Platter +1650yen

薔薇のデザート6種の盛り合わせ
Rose Dessert Platter (6 Kinds)

Ciel Étoile

9800yen

Amuse

アオリイカ セトワーズのパンスフレ
Stewed Squid Bread Souffle

牡丹海老 スパイシータブーレ
Spot Shrimp Spicy Tabbouleh

Hors-d'oeuvre

鴨のパテアンクルート
"Pâté en Croûte" Pâté in a Pastry Crust

Poisson

イサキのポワレ バジル バイ貝
Grunt Fish Poiret with Basil and Whelk

Viande

本日のお肉 旬野菜とグリーンピースのピューレ
Today's Meat Cuisine
Seasonal Vegetables and Green Beans Puree

Dessert

薔薇のムース
Rose Mousse

チェリーのムース
Cherry Mousse

薔薇のマカロン
Rose Macaron

薔薇のヴェリーヌ
Rose Verrine

フランボワーズのオペラ
Raspberry Opera Cake

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

ガトーショコラ
Chocolate Cake

ピスタチオのムース
Pistachio Mousse

苺のソルベ
Strawberry Sorbet

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black Tea

Ciel Étoile

12800yen

Salé

アオリイカ セトワーズのパンスフレ
Stewed Squid Bread Souffle

Amuse

フォアグラのオペラ イスパハン
Foie Gras Opera, Ispahan

牡丹海老 スパイシータブーレ
Spot Shrimp Spicy Tabbouleh

Hors-d'oeuvre

鴨のパテアンクルート
"Pâté en Croûte" Pâté in a Pastry Crust

Poisson

イサキのポワレ バジル パイ貝
Grunt Fish Poiret with Basil and Whelk

Viande

本日のお肉 旬野菜とグリーンピースのピューレ
Today's Meat Cuisine
Seasonal Vegetables and Green Beans Puree

Dessert

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Choice Dessert

ミニャルディーズ
Minardies

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black Tea