

High Tea

4500yen

Amuse

アオリイカのセトワーズ ヴァルヴァジュアン仕立て
Setoise Squid Barbajuan

フォアグラのオペラ アプリコット レモン ラベンダー
Foie Gras Opera, Apricot Lemon Lavender

気仙沼産極上メカジキのパン・バーニャ
Kesenuma Swordfish Pan Bagnat

毛ガニのトマトファルシ
Horsehair Crab with Tomato Farcie

イタリア産マントヴァメロンのガスパチョ
Mantova Melon Gazpacho

イワシのマリネ ピサラディエール
Marinated Sardines, Pissaladière

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

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

仔羊のロースト (+1500 yen)
Roasted Lamb

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

+

Dessert Platter +1650yen

季節のデザート6種盛り合わせ
Seasonal Dessert Platter (6 Kinds)

Ciel Étoile

9800yen

Amuse

アオリイカのセトワーズ ヴァルヴァジュアン仕立て
Setoise Squid Barbajuan

イタリア産マントヴァメロンのガスパチョ
Mantova Melon Gazpacho

Hors-d'oeuvre

イワシのマリネ ピサラディエール
Marinated Sardines, Pissaladière

気仙沼産極上メカジキのパン・パーニャ
Kesenuma Swordfish Pan Bagnat

Poisson

イサキのボワレ ストックフィッシュ レギュームエチュベ
Grunt Fish Poiret, Stockfish, Stew Vegetables

Viande

本日のお肉 ひよこ豆のピューレ
Today's Meat Cuisine, Chickpeas Puree

Dessert

季節のアフタヌーンスタンドで

オレンジのトロペジェンヌ
Orange Tarte Tropezienne

レモンのマカロン
Lemon Macaron

アプリコットとラベンダーのタルト
Apricot and Lavender Tart

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

フロマージュブランとレザンのヴェリーヌ
Fromage Blanc and Grape Verrine

ガトーショコラ
Chocolate Cake

レモンのムース タイムの香り
Lemon Thymu Mousse

パイナップルとミントのソルベ
Pineapple and Mint Sorbet

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black Tea

Ciel Étoile

12800yen

Salé

アオリイカのセトワーズ ヴァルヴァジュアン仕立て
Setoise Squid Barbajuan

Amuse

イタリア産マントヴァメロンのガスパチョ
Mantova Melon Gazpacho

Hors-d'oeuvre

イワシのマリネ ピサラディエール
Marinated Sardines, Pissaladière

気仙沼産極上メカジキのパン・バーニャ
Kesenuma Swordfish Pan Bagnat

フォアグラのオペラ アプリコット レモン ラベンダー
Foie Gras Opera, Apricot Lemon Lavender

Poisson

イサキのポワレ ストックフィッシュ レギュームエチュベ
Grunt Fish Poiret, Stockfish, Stew Vegetables

Viande

本日のお肉 ひよこ豆のピュレ
Today's Meat Cuisine, Chickpeas 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