



～ 海 ～
LA MER

本日のアミューズグール
Amuse Bouche of the Night

まぐろのカルパッチョ ポムピューレと共に
Maguro Carpaccio with Mashed Potatoes

エスカルゴの香草バター焼き
Escargot with Herb Butter

本日の魚のフリット トマトとオリーブオイル
Fish Fritter of the Night, Tomato and Olive Oil

又は
or

牛肉の煮込み 赤ワインソース
Braised Beef, Red Wine Sauce

フォンダンショコラと自家製 バニラアイスクリーム
Fondant au Chocolat with Homemade Vanilla Ice Cream

パン
Bread

有機コーヒー(レインフォレスト・アライアンス認証農園産)又は紅茶
Your Choice Organic Coffee or Tea

¥4,500

アレルギー物質についてご心配のお客様は係員に申し出ください。

Please ask our service staff about allergens if you have any food allergy.

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

Unless specifically noticed otherwise, all the rice used for our menu is domestic.

料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

We will inform you in advance when changing origins and, or varieties of ingredients. Please do not hesitate to ask us if you have any concern.

食材の仕入れ状況によっては料理内容が変更する場合がございます。ご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.

料金にはサービス料10%、消費税8%が含まれております

All prices are inclusive of a 8% consumption tax and a 10% service charge.