



～ 空 ～
LE CIEL

本日のアミューズグール
Amuse Bouche of the Night

まぐろのタルタル 野菜のヌードル仕立て クミン風味
Maguro Tartar with Spiralized Vegetables, Kumin Flavor

ホタルイカのソテー バジルと柑橘の香り
Sauteed Firefly Squid Basil and Citrus Scent

本日の魚のポワレ 米のピューレ添え(国産米使用)
Pan Fried Fish of the Night with Rice Puree (Domestic Rice)

カルヴァドスのグラニテ
Granite au Calvados

骨付き仔牛肉のロティ オニオンコンポート添え
Roasted Veal Short Rib with Onion Compote

苺のムース 練乳の自家製アイスクリーム
Strawberry Mousse Homemade Condensed Milk 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

¥8,000

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.