

2025年1月10日～2月28日

## Hiver

イヴェール

¥12,000

### オードブルワゴンからどうぞ

Hors d'oeuvre wagon service

島人参のヴェリーヌ  
Okinawan carrot verrine



本日のシェフおすすめオードブル  
Today's chef's special hors d'oeuvres

フォアグラのボンボン  
Foie gras mouse balls

牡蠣のポッシュェ コンソメジュレを添えて  
Poached oysters served with consommé jelly

紅芯大根に詰めたズワイガニのサラダ  
Snow crab salad stuffed in red radish

鴨のパテアンクルート タンカンのソース  
Duck pate en croute with citrus tankan sauce

コールドヴェニソン フランボワーズとアセロラのソース  
Cold venison with raspberry and acerola sauce

根セロリのクリームスープ トリュフの香り  
Cep mushroom cream soup with truffle clouds

本日の鮮魚をシェフおすすめの調理法で  
Today's fresh fish prepared using the chef's recommended method

又は

活鮑のポワレ アーサバターソース 追加¥2,500  
Sautéed live abalone with aosa seaweed butter sauce + ¥2,500

仔牛フィレの低温ロースト フォアグラクリームソース  
Low-temperature roasted veal fillet with foie gras cream sauce

又は

国産黒毛和牛フィレのポワレ トリュフソース 追加¥2,500  
Sautéed Japanese Wagyu beef tenderloin with truffe sauce + ¥2,500

フォンダンショコラ 赤い果実のソルベと共に  
Fondant chocolate with mixed berries sherbet

パンとバター  
Bread and butter

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea