

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

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。
※料金は税・サービス料込です。