

Chef Morikawa's Seasonal Special

森川シェフおすすめコース

Chef's Summer Course

～ 夏祭りの余韻と共に ～

お一人様
per person

¥ 10,000

乾杯用グラススパークリングワイン付

A glass of sparkling wine for a toast

夏を彩る小前菜

Summer appetizer

ハンガリー産フォアグラソテーとマンゴーのキャラメリゼ 完熟したパッションフルーツをソースに

Foie gras saute and maongo with passion fruit sauce

甘酸っぱいトマトのムースとトマトコンソメジュレ

Tomato mousse with tomato consomme jelly

オコゼと帆立貝のポワレ 大長茄子のピューレとマルセイユ風ソース

Panned stonefish and scallop with eggplant pure in Marseille style sauce

お口直しのグラニテ

Sherbet

国産牛フィレ肉の炭火焼 夏野菜のガーデンスタイル

柔らかいポテトと自家製トリュフ塩を添えて

Char-grilled beef filet and vegetables summer garden style with potato and Platine made truffle salt

温かいパンとオリーブオイル

Bread & olive oil

パテシエ特製デザートワゴン

Special dessert from wagon

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

食物アレルギーと食物不耐性について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

※表示料金には、消費税サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.