

Symphony -Petit Menu des course / Petit Course Menu -
シンフォニー -小さなコース料理-
¥10,000(税込)

Gouzière melba aux Crevettes Sakura
桜海老のグーリエール風メルバ
Gougère-style Melba with Sakura Shrimps

Gelée de Légumes de Saison aux œufs de Saumon
季節野菜のゼリー寄せ イクラ添え
Jellied Seasonal Vegetables with Ikura

Poisson du Jour avec Sauce Inspirée du Chef
本日の魚 シェフインスピレーションソース
Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Magret de Canard rôti aux œufs en meulette
マグレ鴨胸肉のロースト ウッフ・アン・ムーレット
Roasted Magret Duck Breast with "Oeufs en Meurette"

Baguette
パン
Bread

Œuf à la Neige et fraises des bois sauce aux fruits de la passion
ウッフ・ア・ラ・ネージュと木いちご パッションソース添え
"Oeufs à la Neige" and Raspberries with Passion Fruit Sauce

Café
コーヒー
Coffee

Quartet

カルテット

¥12,000(税込)

Gouzière melba aux Crevettes Sakura

桜海老のグーリエール風メルバ

Gougère-style Melba with Sakura Shrimps

Gelée de Légumes de Saison aux œufs de Saumon

季節野菜のゼリー寄せ イクラ添え

Jellied Seasonal Vegetables with Ikura

Canard poêlé au Foie gras et Sauce Balsamique

鴨のポワレとフォアグラ バルサミコ酢のソース

Pan-fried Duck and Foie Gras with Balsamic Sauce

Consommé de Palourdes et Légumes de Saison

ハマグリと季節野菜のコンソメ

Hamaguri Clams and Spring Vegetables Consommé

Poisson du Jour avec Sauce Inspirée du Chef

本日の魚 シェフインスピレーションソース

Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Cerf d'Hokkaido poêlé Sauce au Porto aux Canneberge

エゾ鹿のロティ ベリー風味のソースポルト

Pan-fried Ezo Venison with Berry-flavored Port Wine Sauce

Baguette

パン

Bread

Soupe aux fraises et à la rhubarb

苺とルバーブのスープ仕立て

Strawberry and Rhubarb Soup

Café

コーヒー

Coffee

Excellent

エクセレント

¥15,000(税込)

Blinis au caviar et au sarrasin

キャビアとそば粉のブリニス

Buckwheat Blinis with Caviar

Mousse de pétoncles et Crevettes pivoines Crues Sauce au Paprika et aux Oignons nouveaux Émulsion

ホタテ貝柱のムースとボタン海老のクリュ パプリカと新玉ねぎのソース エミュリュション

Scallop Mousse and Botan Shrimp Cru with Bell Pepper and Spring Onion Emulsion

Ris de veau au panée, Sauce Périgieux, Saveur tomate Rôtie et Basilic

リードヴォーのパン粉焼き ソースペリグー トマトローストバジル風味

Pan-fried Ezo Venison with Berry-flavored Port Wine Sauce

Asperges blanches grillées à la Sauce Hollandaise

ホワイトアスパラガスのグリル ソースオランダーズ

Grilled White Asparagus with Sauce Hollandaise

Consommé de Palourdes et Légumes de Saison

ハマグリと季節野菜のコンソメ

Hamaguri Clams and Spring Vegetables Consommé

Poisson du Jour avec Sauce Inspirée du Chef

本日の魚 シェフインスピレーションソース

Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Rôti de bœuf Ume d'Osaka Sauce balsamique avec Salade de Cresson

大阪ウメビーフのロティ バルサミコソース クレソンのサラダ添え

Roasted "Osaka Ume Beef" with Sauce Balsamic and Watercress Salad

Baguette

パン

Bread

Compote de Nèfle

ビワのコンポート

Loquat Compote

Mousse de noix de coco et glace à la menthe Avec sauce Tropicale

ココナッツムースとミントアイスクリームトロピカルソース添え

Coconut Mousse and Mint Ice Cream with Tropical Sauce

Café

コーヒー

Coffee

Advance
アドバンス
¥20,000(税込)

Blinis au caviar et au sarrasin
キャビアとそば粉のブリニス
Buckwheat Blinis with Caviar

Gelée de Légumes de Saison aux Œufs de Saumon
季節野菜のゼリー寄せ イクラ添え
Jellied Seasonal Vegetables with Ikura

Mousse de pétoncles et Crevettes pivoines Crues Sauce au Paprika et aux Oignons nouveaux Émulsion
ホタテ貝柱のムースとボタン海老のクリュ パプリカと新玉ねぎのソース エミュリュション
Scallop Mousse and Botan Shrimp Cru with Bell Pepper and Spring Onion Emulsion

Ris de veau au panée, Sauce Périgieux, Saveur tomate Rôtie et Basilic
リードヴォーのパン粉焼き ソースペリゲー トマトローストバジル風味
Pan-fried Ezo Venison with Berry-flavored Port Wine Sauce

Asperges blanches grillées à la Sauce Hollandaise
ホワイトアスパラガスのグリル ソースオランダーズ
Grilled White Asparagus with Sauce Hollandaise

Consommé de Palourdes et Légumes de Saison
ハマグリと季節野菜のコンソメ
Hamaguri Clams and Spring Vegetables Consommé

Poisson du Jour avec Sauce Inspirée du Chef
本日の魚 シェフインスピレーションソース
Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Rôti de bœuf Ume d'Osaka Sauce balsamique avec Salade de Cresson
大阪ウメビーフのロティ バルサミコソース クレソンのサラダ添え
Roasted "Osaka Ume Beef" with Sauce Balsamic and Watercress Salad

Baguette
パン
Bread

Compote de Nèfle
ビワのコンポート
Loquat Compote

Gâteau glacé à la Mangue et aux fruits de la Passion
マンゴーとパッションフルーツのアイスクーキ仕立て
Mango and Passion Fruit Iced Cake

Café
コーヒー
Coffee

Mignardises
小菓子
"Mignardises"

Cours gastronomique de mai 2025
“Chef's Choice” Course Menu

シェフお任せコース

¥23,000(税込)~

事前にアレルギーなど召し上がれない食材を伺っております。

ご同席の皆様にご確認いただき、必ず事前にお申し付け頂きますようお願いいたします。

ご来店いただいてからのお申し出には応じられない場合がございます。

※料理やデザートに使うアルコールも不可の方、妊娠中で特定の食材や生ものなど制限のある方についても詳細をお聞かせください。

また召し上がれない食材が多岐にわたる場合や、小麦、卵、オリーブオイル、バター、アーモンドなど頻度の高い食材が使用できない場合、
ご予約をお断りせざるを得ない場合がございます。

Please let us know in advance of any food allergies or restrictions.

Be sure to check with everyone in your party and inform us in advance.

Kindly note that we may not be able to accommodate requests made after you arrive at the restaurant.

※Please let us know if you are not able to consume alcohol, even if used for cooking or for desserts.

If you are pregnant and have any specific ingredients or raw foods under restriction, please provide us with details.

Kindly note your reservation may be declined if there is a wide range of ingredients that cannot be consumed,
or if we are not able to use commonly used ingredients such as wheat, eggs, olive oil, butter, almonds, etc.

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.