

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)

Rillettes de porc "Kumano" domestique, toast Melba et chou rouge mariné
Jambon et fromage avec Compote de fruits secs au rhum
国産熊野ポークのリエット メルバトーストと紫キャベツの酢漬け
生ハムとチーズ ラム酒風味のドライフルーツのコンポート
"Daisen Pork" Rillettes with Melba Toast and Red Cabbage "Choucroute"
Cured Ham and Cheese with Rum-flavored Dried Fruit Compote

Gelée de légumes de saison aux œufs de Saumon
魚貝類と季節野菜のサラダ仕立て
Seafood and Seasonal Vegetables Salad

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

Mousse de mangue sauce tropicale
マンゴールのムース トロピカルソース添え
Mango Mousse with Tropical Sauce

Café
コーヒー
Coffee

Quartet

カルテット

¥12,000(税込)

Rillettes de porc “Kumano” domestique, toast Melba et chou rouge mariné
Jambon et fromage avec Compote de fruits secs au rhum

国産熊野ポークのリエット メルバトーストと紫キャベツの酢漬け
生ハムとチーズ ラム酒風味のドライフルーツのコンポート

“Daisen Pork” Rillettes with Melba Toast and Red Cabbage “Choucroute”
Cured Ham and Cheese with Rum-flavored Dried Fruit Compote

Un délicieux mélange de jambon cru et de légumes de saison

ジャンボンクリュと季節野菜のメリメロ

Cured Ham with Seasonal Vegetables

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 et légumes de saison

季節野菜のコンソメ

Seasonal 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 ジャガイモのロティとクレソンのサラダ

Pan-fried Ezo Venison with Berry-flavored Port Wine Sauce Roasted Potatoes with Watercress Salad

Baguette

パン

Bread

Feuilletine et millefeuille aux fruits

フィヤンテーヌとフルーツ ミルフィーユ仕立て

Mille-feuille-style “Feuilletine” and Fruits

Café

コーヒー

Coffee

Excellent

エクセレント

¥15,000(税込)

Rillettes de porc “Kumano” domestique, toast Melba et chou rouge mariné
Jambon et fromage avec Compote de fruits secs au rhum

国産熊野ポークのリエット メルバトーストと紫キャベツの酢漬け
生ハムとチーズ ラム酒風味のドライフルーツのコンポート

“Daisen Pork” Rillettes with Melba Toast and Red Cabbage “Choucrouste”
Cured Ham and Cheese with Rum-flavored Dried Fruit Compote

Tartare de Thonau Caviar
マグロのタルタルとキャビア

Tuna Tartar with Caviar

Orrmeau refrigeré
鮑の冷製 ソースピストーとボットアルカパウダー
Chilled Abalone with Sauce Pistou and Bottarga Powder

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 Coquille et légumes de saison
ホタテ貝柱と季節野菜のコンソメ
Scallop and Seasonal 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

Bœuf japonais rôti sauce Madère
国産牛のロティ マデラ酒風味のソース
Roasted Japanese Beef with Madeira Sauce

Baguette
パン
Bread

Blanc-manger à la camomille
カモミールのブランマンジェ
Chamomile “Blanc-manger”

Mousse aux framboises et nougatine à la pistache
ピスタチオのヌガティーヌ入りフランボワーズのムースグラッセ
Frozen Raspberry Mousse with Pistachio Nougatine

Café
コーヒー
Coffee

Advance
アドバンス
¥20,000(税込)

Rillettes de porc “Kumano” Toast Melba et chou rouge mariné
国産熊野ポークのリエット メルバトーストと紫キャベツの酢漬け
“Daisen Pork” Rillettes with Melba Toast and Red Cabbage “Choucrouste”

Tartare de Thonau Caviar
マグロのタルタルとキャビア
Tuna Tartar with Caviar

Orrmeau refrigeré
鮑の冷製 ソースピストーとボットアルカパウダー
Chilled Abalone with Sauce Pistou and Bottarga Powder

Un délicieux mélange de jambon cru et de légumes de saison
ジャンボンクリュと季節野菜のメリメロ
Cured Ham with Seasonal Vegetables

Ris de veau au panée, sauce Périgueux, saveur tomate rôtie et Romarin
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 ローズマリーの香り
Pan-fried Crusted “Ris de veau” with Sauce Périgueux, Roasted Tomato seasoned with Rosemary

Consommé de Coquille et légumes de saison
ホタテ貝柱と季節野菜のコンソメ
Scallop and Seasonal 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

Blanc-manger à la camomille
カモミールのブランマンジェ
Chamomile “Blanc-manger”

Fondant Christy aux agrumes et au sirop d’érable
柑橘類とメープルシロップのクリスティーフォンダン
Crispy Fondant with Citrus and Maple Syrup

Café
コーヒー
Coffee

Mignardises
小菓子
“Mignardises”

Cours gastronomique de 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.