

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)

Assortiment de hors-d'œuvre

オードブルの盛り合わせ

Assorted "Hors d'oeuvre"

Fruits de mer cuits à la vapeur au vin et à la Vichyssoise

海の幸のバプールとヴィシソワーズ

Steamed Sea Food and Vichyssoise

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

Persillade de Magret de canard

マグレ鴨胸肉のペルシャード

Herb-crusted Magret Duck Breast

Baguette et beurre

パン

Bread

Compote de Pêches avec glace au basilic

桃のコンポートバジルアイス添え

Peach Compote with Basil Ice Cream

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
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
“Kumano Pork” Rillettes with Melba Toast and Red Cabbage “Choucroute”

Gâteau de pommes de terre au saumon norvégien et au basilic
ノルウェーサーモンとバジル風味のジャガイモのガトー仕立て イクラ添え
Gâteau-style Norway Salmon and Basil-flavored Potato 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

Vichyssoise
ジャガイモとポワロー葱の冷製スープ
Vichyssoise

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

Agneau et foie gras en croûte
仔羊とフォアグラのアンクルート
Lamb and Foie Gras wrapped in Pie

Baguette et beurre
パン
Bread

Pavlova à l' ananas et au citron vert
パイナップルとライムのパブロヴァ
Pineapple and Lime Pavlova

Café
コーヒー
Coffee

Excellent
エクセレント
¥15,000(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”

Gâteau de pommes de terre au saumon norvegien et au basilic
ノルウェーサーモンとバジル風味のジャガイモのガトー仕立て イクラ添え
Tuna Tartar with Caviar

Jambon et Asperges Œufs pochés à l’arôme de Treffes
生ハムとアスパラガス 赤彩卵のポッシュェにトリュフの香り
Chilled Abalone with Sauce Pistou and Bottarga Powder

Ormeau froid Tapenade et tomates confites au caviar
鮑の冷製 タプナードとトマトのコンフィ キャビアと共に
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

Fruits de mer cuits à la vapeur au vin et à la Vichyssoise
海の幸のバブールとヴィシソワーズ
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 et beurre
パン
Bread

Granité à la Pastèque
スイカのグラニテ
Chamomile “Blanc-manger”

Glace au fromage blanc et compote de Pêches à la gelée de Sauternes
フロマージュ・ブランのアイスクリームと桃のコンポート ソーテルヌゼリー添え
Crispy Fondant with Citrus and Maple Syrup

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”

Gâteau de pommes de terre au saumon norvegien et au basilic
ノルウェーサーモンとバジル風味のジャガイモのガトー仕立て イクラ添え
Tuna Tartar with Caviar

Jambon et Asperges Œufs pochés à l’arôme de Treffes
生ハムとアスパラガス 赤彩卵のポッシュェにトリュフの香り
Chilled Abalone with Sauce Pistou and Bottarga Powder

Ormeau froid Tapenade et tomates confites au caviar
鮑の冷製 タプナードとトマトのコンフィ キャビアと共に
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

Fruits de mer cuits à la vapeur au vin et à la Vichyssoise
海の幸のバブールとヴィシソワーズ
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 et beurre
パン
Bread

Granité à la Pastèque
スイカのグラニテ
Chamomile “Blanc-manger”

Glace au fromage blanc et compote de Pêches à la gelée de Sauternes
フロマージュ・ブランのアイスクリームと桃のコンポート ソーテルヌゼリー添え
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.