

要予約

Reservation required

# Scénario シナリオ

¥6,000

## Act 1 Amuse

Grilled pasific saury and eggplant fondant

香ばしく炙った秋刀魚と茄子のフォンダン

## Act 2 Appetizer

Norwegian salmon tartare with fjord ruby

ノルウェーサーモンのタルタル フィヨルドルビーを添えて

## Act 3 Main (1 choice)

お一つお選びください

Steamed alfonsino and mushroom nage with yuzu

優しく蒸し上げた金目鯛と茸のナージュ 柚子の香り

or

Roast duck breast with pumpkin salad, Madeira sauce

鴨胸肉のロティと南瓜のサラダ コーヒーをアクセントに

or

Wagyu rump with seasonal vegetables, black pepper sauce

特選和牛イチボのグリル 季節野菜 黒胡椒ソース (+¥2,000)

## Act 4 Dessert

Pear mousse with blonde chocolate and honey ice cream

洋梨のムース ブロンドチョコレート ハチミツアイス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

All prices are inclusive of consumption tax.

記載料金には消費税が含まれております。

要予約

Reservation required

# Artiste アーティスト

¥8,000

## Act 1 Amuse

Grilled pasific saury and eggplant fondant

香ばしく炙った秋刀魚と茄子のフォンダン

## Act 2 Appetizer

Norwegian salmon tartare with fjord ruby

ノルウェーサーモンのタルタル フィヨルドルビーを添えて

## Act 3 Fish

Steamed alfonsino and mushroom nage with yuzu

優しく蒸し上げた金目鯛と茸のナージュ 柚子の香り

## Act 4 Main (1 choice)

お一つお選びください

Roast duck breast with pumpkin salad, Madeira sauce

鴨胸肉のロティと南瓜のサラダ コーヒーをアクセントに

or

Wagyu rump with seasonal vegetables, black pepper sauce

特選和牛イチボのグリル 季節野菜 黒胡椒ソース (+¥2,000)

## Act 5 Dessert

Pear mousse with blonde chocolate and honey ice cream

洋梨のムース ブロンドチョコレート ハチミツアイス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

All prices are inclusive of consumption tax.

記載料金には消費税が含まれております。

# À La Carte

## Appetizer

- ✓ Ratatouille with Rocket salad, balsamic vinegar ¥1,800  
ラタトゥイユ ルッコラ バルサミコ酢
- ✓ Seasonal green salade, Sesame dressing or French dressing ¥1,300  
季節野菜のグリーンサラダ 胡麻ドレッシングまたはフレンチドレッシング
- Pâté de Campagne, cornichon, toasted sourdough, Dijon mustard ¥1,800  
パテドカンパーニュ コルニッション パン デイジョンマスタード
- Marinated salmon, caper berry, dill cream ¥1,800  
マリネサーモン ケッパーベリー デイルクリーム
- Norwegian salmon tartare with fjord ruby ¥2,500  
ノルウェーサーモンのタルタル フィヨルドルビーを添えて
- Jamon Serrano, salami, cornichon ¥2,000  
ハモンセラノ サラミ コルニッション
- ✓ Assorted cheese, dried fruits, roasted walnut bread ¥2,200  
チーズの盛り合わせ ドライフルーツ ローストクルミパン
- ✓ Parmesan Truffle Fries ¥1,300  
パルメザントリュフフライ
- ✓ Bread ¥500  
パン


## Soup

- Today's Soup ¥1,300  
本日のスープ





## Kids' Set

- Soup, salad, main dish and ice cream ¥3,500  
スープ サラダ メイン アイスクリーム

## Main

-  **Roasted seasonal vegetables with fresh herbs, salsa verde sauce** ¥1,800  
季節野菜のロースト 香草 サルサヴェルデソース
- Chicken breast penne pasta with tomato sauce and seasonal vegetable** ¥2,300  
チキンと野菜のトマトソースペンネ
- Spelt risotto-roasted salmon, mushrooms, Kujo green onion, mimolette-cheese** ¥2,300  
スペルト小麦のリゾット 鮭 茸 九条ネギ ミモレット
- Navarin d'agneau-lamb, turnip, carrots and brussels sprouts, tomato sauce** ¥2,600  
仔羊のトマトソース煮込み 蕪 人参 芽キャベツ
- BBQ Burger with lettuce, tomato, cheddar and homemade BBQ sauce** ¥2,600  
バーベキューバーガー レタス トマト チェダーチーズ 自家製バーベキューソース
- Steak sandwich with rocket, tomato, red onion** ¥3,500  
**Dijon mustard mayonnaise**  
ステーキサンド ルッコラ トマト レッドオニオン デイジョンマスタードマヨネーズ
- Steamed alfonsino and mushroom nage with yuzu** ¥3,800  
優しく蒸し上げた金目鯛と茸のナージュ 柚子の香り
- Roast duck breast with pumpkin salad, Madeira sauce** ¥3,800  
鴨胸肉のロティと南瓜のサラダ コーヒーをアクセントに
- Wagyu rump with seasonal vegetables, black pepper sauce** ¥4,800  
特選和牛イチボ 季節の野菜 黒胡椒ソース

## Dessert

-  **Pear mousse with blonde chocolate and honey ice cream** ¥1,500  
洋梨のムース ブロンドチョコレート ハチミツアイス
-  **Cheesecake with Tokachi cheese from Hokkaido, Imperial Palace honey** ¥1,200  
北海道十勝産チーズのチーズケーキ、皇居蜂蜜添え
-  **Two types of ice cream: vanilla and pistachio** ¥1,200  
アイスクリーム2種 ヴァニラとピスタチオ
-  **Chocolate bonbon, 3 kinds** ¥1,200  
ボンボン ショコラ 3種

All prices are inclusive of consumption tax.  
記載料金には消費税が含まれております。