



Menu "Printanière"

フランス産キャビア・オシエトラと帆立貝のラヴィオリ仕立て
French caviar oscietra and scallop

天然釣真鯛の桜花塩漬マリネ
ホワイトアスパラガスのデリスサラダとともに
Sea bream marinated with cherry blossom, white asparagus salad

桜鱒のスモークオイルコンフィ 菜の花とポワローのゼリー寄せ
フヌイユのエミュルジョン添え
*Masu-salmon smoked oil confit and canola flower and leek in herbal jelly,
with fennel emulsion*

十三湖じみみのパイヨン 四万十町産香り米のリエゾン
Bouillon soup of shijimi clam

たけのことフランス産フォワグラのガトー トリュフの香り
Bamboo shoot and foie gras, with truffle flavor

メインディッシュをいずれか 1 品お選びください

いわて牛ロース肉の南部鉄器焼
佐賀濃厚醤油とジュ・ド・ヴィアンドソース 本わさび添え または 赤ワインソース セツブ茸添え

国産伊勢海老のグリエとアスパラガスのソテ ラヴィゴットソース (+¥3,500)

仙台牛 (A5) フィレ肉とフォワグラのステーキ 黒トリュフソース (+¥5,500)

または “選べるメインディッシュ” からお選びいただけます

choice of main dish

*Sauteed Wagyu <Iwate-beef> loin,
with Wasabi and Japanese sauce or red wine sauce*

Grilled Ise-lobster and sauteed asparagus, with ravigotte sauce (+¥3,500)

Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet and foie gras, with truffle sauce (+¥5,500)

こだわりスープの一口麺
Small size noodle soup

スペシャルデザート または フロマージュ
Special dessert or Assorted cheese

コーヒー または 北限の村上茶 または オリジナルフレーバーティーと小菓子
Coffee or green tea or hotel original flavored tea, and petit four

¥16,000



Rouge

天然釣真鯛の桜花塩漬マリネ
ホワイトアスパラガスのデリスサラダとともに
Sea bream marinated with cherry blossom, white asparagus salad

十三湖しじみのパイヨン 四万十町産香り米のリエゾン
Bouillon soup of shijimi clam

三崎より直送 本日のおすすめ鮮魚 〈シェフスタイル〉
または
团扇海老と帆立貝のソテ ニューバーグソース (+¥2,000)
Today's fish

or
Sauteed fan lobster and scallop, with newburg sauce (+¥2,000)

メインディッシュをいずれか 1品お選びください

フランス産仔牛フィレ肉とリー・ド・ヴォーのソテ モリーユ茸風味ソース
ホテル伝統の黒毛和牛ビーフシチューをブティキヤレに入れて
国産伊勢海老のグリエとアスパラガスのソテ ラヴィゴットソース (+¥3,500)
仙台牛 (A5) フィレ肉とフォワグラのステーキ 黒トリュフソース (+¥5,500)

または“選べるメインディッシュ”からお選びいただけます

choice of main dish

*Sauteed French veal-fillet and sweetbread, with morel-mushroom flavored sauce
Stewed Wagyu in red wine*

Grilled Ise-lobster and sauteed asparagus, with ravigotte sauce (+¥3,500)

Sauteed Wagyu <Sendai-beef> fillet and foie gras, with truffle sauce (+¥5,500)

スペシャルデザート *Special dessert*

コーヒーと小菓子 *Coffee and petit four*

¥10,000

メインディッシュはプラス料金で以下のメニューからもお選びいただけます

神戸ビーフロース肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え (+¥8,500)
Steak of Wagyu <Kobe-beef> loin, with three kinds of condiment

仙台牛 (A5) フィレ肉の南部鉄器焼ステーキ 黒トリュフソース または ソースジャポネーズ (+¥4,500)
Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet, with truffle sauce or Wasabi and Japanese sauce

選べるメインディッシュ

土佐あかうしロース肉のグリエ ソースボルドレーズ (+¥2,500)
Grilled Wagyu <Tosa-aka-ushi> loin, with bordelaise sauce

〈シェフのスペシャリテ〉 プレス産若鳩の黒トリュフ詰めパイ包み焼 黒トリュフソース (+¥4,500)
Baked French Bresse pigeon and truffle in the pie, with truffle sauce

フランス産オマールブルー 1尾のボワレ ソースアメリカーズ (+¥3,500)
Pan-fried Bretagne homard-lobster with Americaine sauce

国産伊勢海老のグリエとアスパラガスのソテ ラヴィゴットソース (+¥3,500)
Grilled Ise-lobster and sauteed asparagus, with ravigotte sauce

表示価格は税込です。別途サービス料 13% を頂戴いたします。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Prices are subject to 13% service charge. Consumption tax included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.



Facile

シェフからはじまりの一品
Amuse-bouche

海の幸のデリスオードヴル
Assorted seafood appetizer

メインディッシュをいずれか1品お選びください
三崎より直送 本日のおすすめ鮮魚 シェフスタイル
黒毛和牛の炙り焼 本わさび添え
または“選べるメインディッシュ”からお選びいただけます

choice of main dish
Today's fish
Seared Wagyu, with Wasabi

スペシャルデザート
Special dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥10,000

メインディッシュはプラス料金で以下のメニューからもお選びいただけます

神戸ビーフロース肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え (+¥8,500)
Steak of Wagyu <Kobe-beef> loin, with three kinds of condiment

仙台牛 (A5) ファイル肉の南部鉄器焼ステーキ 黒トリュフソース または ソースジャポネーズ (+¥4,500)
Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet, with truffle sauce or Wasabi and Japanese sauce

選べるメインディッシュ

土佐あかうしロース肉のグリエ ソースボルドレーズ (+¥2,500)
Grilled Wagyu <Tosa-aka-ushi> loin, with bordelaise sauce

〈シェフのスペシャリテ〉 ブレス産若鳩の黒トリュフ詰めパイ包み焼 黒トリュフソース (+¥4,500)
Baked French Bresse pigeon and truffle in the pie, with truffle sauce

フランス産オマールブルー 1尾のボワレ ソースアメリカネズ (+¥3,500)
Pan-fried Bretagne homard-lobster with Americaine sauce

国産伊勢海老のグリエとアスパラガスのソテ ラヴィゴットソース (+¥3,500)
Grilled Ise-lobster and sauteed asparagus, with ravigotte sauce

表示価格は税込です。別途サービス料 13% を頂戴いたします。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Prices are subject to 13% service charge. Consumption tax included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.