

“セゾン”

7/1～8/31

18,000 円 (消費税・サービス料込)

18,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

*Amuse bouche*

鮪とうにのレギューム ア ラ グレック キャヴィア添え

*Tuna and Sea urchin with vegetables à la grecque with caviar*

オマール海老と黒トリュフのフィユテ

*Feuilletée of Lobster and Black Truffle*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

北海道あいがものロティ フォアグラソテー

*Roasted Duck with sautéed foie gras*

または / or

北海道産黒毛和牛フィレのロティ ソーストリュフ

*Roasted Hokkaido Black Wagyu beef tenderloin with truffle sauce*

追加 2,000 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 2,000 JPY (The price includes tax and service charge)*

アソルティモン ド フロマージュ

*Selection of assorted cheeses*

ペーシュ メルバ

*Peach Melba*

コーヒー・小菓子

*Coffee and mignardises*

~~~~~

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market*

*The price includes service charge*

# “プレミアムオマールディナー”

7/1～8/31

15,000 円 (消費税・サービス料込)  
15,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ  
*Amuse bouche*

鮪とうにのレギューム ア ラ グレック  
*Tuna and Sea urchin with vegetables à la grecque*

オマール海老のキュイ ア ラ ミニユート  
*Lobster Cuit à la minute*

北海道産黒毛和牛のロティとフォアグラのソテー  
*Roasted Hokkaido Black Wagyu beef with sauteed foie gras*

アソルティモン ド フロマージュ  
*Selection of assorted cheeses*

ペーシュ メルバ  
*Peach Melba*

コーヒー・小菓子  
*Coffee and mignardises*

〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます  
*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market*  
*The price includes service charge*

