

Déjeuner APICIUS

¥ 12,960-

岩元学シェフが旬の食材(毎月)をふんだんに盛り込んだ贅沢なランチコースを
ビジネスシーンやご友人の方々とのお会食にご満足頂けるようご用意致しました
Utiliser la saisonnalité des produits, jouer avec les ingrédients pour surprendre les clients.
Voici le défi que relèvent tous les mois Manabu Iwamoto et sa brigade.

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.
前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください
Please choose plate each from appetizer & main dish.

Les Entrées 前菜

Managatuo et petits daurade frits, vinaigrette de fruits de la passion

マナガツオと小鯛のフリット パッションフルーツのヴィネグレット
Deep-fried butter fish and sea bream, passion fruit vinegar

Ou, または、Or,

Ratatouille et merguez à la maison

ラタトゥイユとメルゲーズソーセージ
Ratatouille and lamb sausage

Soupe d'hamo à l'hibiscus

鱧のスープ ハイビスカス風味
Hot bouillon soup of pike eel, hibiscus flavor

Les plats principaux メインディッシュ

Trichiure meunière à l'huile de noisette

太刀魚のムニエル ノワゼットオイル
Cutlasfish meuniere, hazelnut oil sauce

Ou, または、Or,

Jarret de veau confit

仔牛脛肉のコンフィ
Confit of veal leg

Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ
Tiny crème brûlée

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニャルディーズとコーヒー
Coffee and Tiny pastrys

35^{ans}
Anniversaire

É T É

¥ 8,640

Cocktail de crustacés en gelée

甲殻類のカクテル
Cocktail of crustacean

Tokobushi à la façon de Rossini

トコブシとフォワグラのロッシーニ風
Sauted small abalone with foie gras

Côtelette d'agneau poêlée, sauce Bearnaise glacer

仔羊背肉のポワレ ベアルネーズソース
Sauted lamb loin, Bearnaise sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

A O Ê T

¥ 5,400

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください。
Please choose plate each from appetizer and main dish.

Ayu glacé et akaika frit en œufs brouillés

鮎のオープン焼きと赤烏賊のフリット ス克蘭ブルエッグと共に
Baked sweetfish and deep-fried squid with scrambled eggs

Ou, または、Or,

Bouillon de jarret de veau aux champignons

仔牛脛肉とキノコのスープ
Hot bouillon soup of veal leg and mushroom

☎ ————— ☎ ————— ☎ ————— ☎

Rissoto de fruits de mer à la Mimolette et safran

海の幸とリゾット ミモレットチーズとサフラン風味
Seafood risotto, Mimolette cheese with saffron flavor

Ou, または、Or,

Cœur de bœuf poêlée, sauce Borderaise

和牛心臓肉のポワレ ボルドレーズソース
Sauted beef heart, red wine sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

Supplément pour le service de 10%

表示金額は消費税 8%込の金額です別途 10%のサービス料が加算されます。

We will add 10% service charge.