

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

Gratin d'Huitres d'Akkeshi à la champenoise

厚岸産真牡蠣のグラタン シャンパーニュ風味

Gratined oysters

Ou, または、Or,

Croquettes de lentilles au foie gras, sauce au pain d'épices

フォワグラとレンズ豆のクロケット仕立て パンデピスソース

Croquette of foie gras with lentil, and cinnamon taste

Velouté de chou-fleur à la boutargue

カリフラワーとからすみのヴルーテ

Hot cream soup of cauliflower with botargo

Les plats principaux メインディッシュ

Filet de kuromutsu poêlé, sauce Civet

黒ムツのポワレ シヴェソース

Sauted Japanese bluefish, red wine sauce

Ou, または、Or,

Filet de bœuf d'Angus poêlé, sauce Chinata, Culatello, Mimoletto, et roquettes

アメリカ産アンガス牛フィレ肉のポワレ チナータオイルソース サラダ添え

Tenderloin Angus US beef steak, ethnic oil sauce

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

AUTOMNE

¥ 8,640

Flan de foie gras de mer, huile de sakura-ébi piquant

温製あん肝のフラン 桜エビのピカントオイル
Tiny hot pudding of monkfish liver paste, shrimp oil sauce

Soupe d'huîtres au Pistou

北海道厚岸産真牡蠣のスープ ピストゥ風味
Hot bouillon soup of oyster basil taste

Bâtonnets de bœuf panée à la paprika, sauce Bordelaise

アメリカ産アングス牛のパネ、ボルドレーズソース
Deep-fried Angus beef, 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

NOVEMBRE

¥ 5,400

Tartare de thon, coulis de chou-fleur à l'aigre-douce

鮪のタルタル カリフラワーのクーリー
Tartar of tuna, cauliflower puree

Ou, または、Or,

Soupe au potiron aux champignons et foie gras

南瓜のポタージュ キノコとフォワグラ
Hot cream soup of pumpkin with mushroom and foie gras saute

▣ ————— ▣ ————— ▣ ————— ▣

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.

▣ ————— ▣ ————— ▣ ————— ▣

Galette de laitance et crabe, à la crème de saffron

蟹と白子のガレット サフランのクリームソース
Galette of crab with soft roe, saffron cream sauce

Ou, または、Or,

Jambonnette de pintade confite, sauce au vin rouge

ホロホロ鳥のジャンボネット 赤ワインソース
Confit of guinea fowl packed with its mousse, 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.