

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

Salade d'ormeau en champignons marinés à l'huile de noixette

鮑とマリネした茸のサラダ ノワゼットオイル

Abalone and mushroom salad, nutoil flavor

Ou, または、Or,

Flan de foie gras froid, sauce Nantua

冷製フォワグラのフラン ナンテュアソース

Tiny cold pudding of foie gras, with crustacean sauce

Soupe de tomates jaunes, garniture d'hamo

黄色トマトのスープ 鱧を添えて

Hot soup of yellow tomato with pike eel

Les plats principaux メインディッシュ

Fin émincé de kinmédaï et risotto de crabe à l'aigre-douce

金目鯛のエマンセと蟹のリゾット エイグルドゥース

Baked Kinme bream and risotto of crab

Ou, または、Or,

Crêpinette de queue de bœuf braisée

和牛テール肉のブレゼ

Braised beef heart

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

Gelée de tomates et Culatello

冷たいトマトのジュレと生ハム（クラテッロ）添え
Jelly of tomato and Prosciutto

Flan chaud de Kinmedai et Hamo, crème de safran

金目鯛と鱧の温かいフラン、クリームサフランソース
Tiny hot pudding of kinme-bream and pike eel, saffron, cream sauce

Pavé de rumsteak aux poivres, sauce Cognac

和牛ランプ肉のステックポワヴル
Japanese beef steak, Cognac 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

SEPTEMBRE

¥ 5,400

Velouté de céleli-râve et pomme aux crustacés

甲殻類、芋セロリ、林檎のヴルーテ
Hot cream soup of and celeriac with crustacean

Ou, または、Or,

Ravioles de foie gras, sauce châtaignes

フォワグラのラヴィオリ包み 栗のソース
Ravioli of foie gras, chestnut sauce

☞ ————— ☞ ————— ☞ ————— ☞

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.

☞ ————— ☞ ————— ☞ ————— ☞

Terrine chaude de champignons et Hamo

温かい鱧と茸のテリーヌ
Hot terrine of mushroom and pike eel

Ou, または、Or,

Côtelettes d'agneau poêlées au jus à l'ail noir

骨付き仔羊背肉のポワレ 黒ニンニク風味
Sauted lamb loin, garlic flavor

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.