

Héritage

エリタージュ

¥20,000*
(8 COURSES / 8 品)

未来へと引き継ぎたい経験と技術に
シェフドミニクらしい革新と遊び心を潜ませた、
五感でお楽しみいただくスペシャリテコースです。

PETITS SALÉS

プティ・サレ

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ



FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU SAKÉ | KUMQUAT CONFIT | RÉDUCTION DE PORTO

日本酒でマリネしたフォアグラ 金柑のコンフィ ソース・ポルト

Marinated Foie Gras with Japanese Saké - Kumquat confit - Porto wine sauce

OIGNON "COCOTTE" | ORMEAUX - MACARONIS - CHAMPIGNON - TRUFFE

オニオンの"ココット" 鮑・マカロニ・マッシュルーム

Onion "Cocotte" - Abalone - Macaronis - Mushroom - Black Truffle

HATA « MER ET TERRE » | BOUILLON DE RIZ ROUGE

ハタ「海と大地の出会い」お米のブイヨン

Hata « Sea & Earth » - Red rice "Bouillon"

FILET DE BOEUF À LA CASSEROLE | SALSIFIS CONFIT À LA TRUFFE | SAUCE CHORON

和牛フィレ肉のロティ 牛蒡のコンフィ トリュフの香り ソース・ショロン

Pan-roasted Beef Filet - Salsify confit with Black Truffle - "Choron" sauce

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

Pastry Chef's Specials of the Day

ACCOMPAGNÉS DE MIGNARDISES : THÉ, CAFÉ OU INFUSIONS

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

Bouchet

*サービス料は別途頂戴しております。
*The Service Charge of 12% is not included.

Génération

ジェネレーション

¥15,000*
(7 COURSES / 7品)

シェフドミニクの日本への愛と感謝を
日仏の旬の食材を使ってお皿の上に表現。
次世代の感性を交えて織り成す季節のコースです。
(ランチ・ディナー共通)

PETITS SALÉS

プティ・サレ

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ



ASPERGES VERTE ET BLANCHE ÉTUVÉES | FOIE GRAS POÊLÉ |

SAUCE AUX MORILLES

アスパラガスのエチュヴェ フォアグラのポワレ ソース・モリール

Green and white Asparagus - Pan-fried Foie Gras - Morels mushroom sauce

SAINT-PIERRE POÊLÉ | DUXELLES DE GIROLLES | SAUCE À LA CITRONELLE

的鯛のポワレ ジロール茸のデュクセル ソース・シトロネル

Pan-roasted John Dory - Girolles mushroom duxelles - Lemongrass sauce

VEAU RÔTI | OIGNON FARCI | JUS DE VEAU

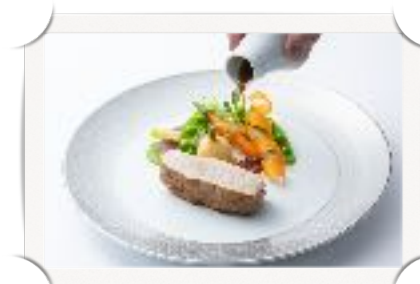
仔牛のロティ オニオンファルシ ジュ・ド・ヴォー

Roasted Veal - Stuffed onion - Veal Sauce

LA GOURMANDISE DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

Pastry Chef's Special of the Day



ACCOMPAGNÉS DE MIGNARDISES | THÉ, CAFÉ OU INFUSIONS

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompanied with Petits Fours - Tea, Coffee or Herb Tea

*サービス料は別途頂戴しております。
*The Service Charge of 12% is not included.