

SAVEURS ET DECOUVERTES

サヴァール・エ・デクヴェルテ

¥15,000

Spring inspiration

季節のアミューズブッシュ

Green asparagus

Gouda cheese, lemon sabayon

グリーンアスパラガス

ゴーダゴールドスター レモンゼスト

Clear bouillabaisse

Shellfish ravioli, saffron

クラリフェしたブイヤベース

サフラン風味のラヴィオリ

Spanish mackerel

Pan seared, nori polenta, vermouth

サワラ

海苔ポレンタ ノイリーソース

Wagyu beef cheek

Pig's trotters, morel, pumpkin

和牛ほほ肉

豚足 モリーユ 南瓜ピュレ

or

または

Pierre Oteiza Kintoa pork

Roasted, boudin noir, potato

ピエールオテイザのキントア豚のロースト

そのブーダンピュレ ジャガイモ

Dessert

Your choice of dessert from Chef Miya's selection

デザートセレクション

シェフのデザートからお選びください

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

Wine Pairings from Sommelier

ソムリエがワインのペアリングをさせていただきます

3 glasses ¥6,000 / 3グラス ¥6,000

4 glasses ¥8,000 / 4グラス ¥8,000

5 glasses ¥9,000 / 5グラス ¥9,000

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。

LES PLAISIRS DE MIYA

レ・プレジール・ド・ミヤ

¥19,000

Spring inspiration

季節のアミューズブッシュ

Canola flower
Squid, geoduck clam

菜の花クーリ
スマイカ ミル貝

Snap peas
Egg yolk, gnocchi, smoked foam

スナップエンドウ
卵黄ピュレ ニョッキ フュメエキウム

Scottish blue lobster
White asparagus essence, sorrel

スコットランド産 オマールブルー
ホワイトアスパラガスのエキス オゼイユ エストラゴン

Abalone
Baked, pie, shiso, konbu

鮑のアンクルート
紫蘇 昆布

Kinoshita farm wagyu beef
Roasted, sake-lees, carrot, anise

和牛赤身
酒粕 人参ピュレアニス

or

または

Racan pigeon
Roasted, onion, shungiku

ラカン産 仔鳩
オニオンファルシ 春菊ピュレ

Chef's Signature Dessert

シェフのシグネチャーデザート

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。