

ESCAPADE

エスカパード

¥4,500

Summer inspiration

季節のアミューズブッシュ

Green soy

Velouté, almond, egg yolk

枝豆のヴルーテ

アーモンド 卵黄コンフィ

Scallop

Baked, pie, rhubarb, shellfish essence, potato

帆立貝のアンクルート

リュubarb コキヤージュ風味のジャガイモピュレ

or

または

Australian lamb

Roasted, braised, lavender

オーストラリア産仔羊

ローストとブレゼ ラヴェンダーソース

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

PROMENADE

ブロムナード

¥7,000

Summer inspiration

季節のアミューズブッシュ

Seasonal shellfish

Cream, snap pea

旬の貝

コキヤージュのクリーム スナップエンドウ

Summer vegetables

Clarified soup

「夏野菜」

クリアなスープ ミニセロリ

Scallop

Baked, pie, rhubarb, shellfish essence, potato

帆立貝のアンクルート

リュubarb コキヤージュ風味のジャガイモピュレ

Australian lamb

Roasted, braised, lavender

オーストラリア産仔羊

ローストとブレゼ ラヴェンダーソース

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

メインのお料理の火入れ加減の都合により、お連れ様と同じコースをお選びいただくことをお勧めいたします

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。

L'ÉPICURIEN

エピキュリアン

¥10,000

Summer inspiration

季節のアミューズブッシュ

Hokkaido botan shrimp
Gazpacho coulis

北海道のボタン海老
ガスパチョクーリとミニトマトファルシ

Eggplant
Baked, geoduck clam, lemon balm

焼きナスマリネとミル貝
レモンバーム

Maizuru seasonal fish
Pan seared, Manganji green pepper

鮮魚のポワレ
“焼き”「万願寺甘とう」

Kinoshita farm wagyu beef
Roasted, sake-lees, beef cheek

近江 木下牛
ロースト 酒粕ソース 牛ほほのプレス

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
メインのお料理の火入れ加減の都合により、お連れ様と同じコースをお選びいただくことをお勧めいたします

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。