

ESCAPADE

エスカパード

¥4,500

Spring inspiration

季節のアミューズブッシュ

Snap peas

Egg yolk, gnocchi, smoked foam

スナップエンドウ

卵黄ピュレ ニョッキ フュメエキユム

Spanish mackerel

Pan seared, nori polenta, vermouth

サワラ

海苔ポレンタ ノイリーソース

or

または

Wagyu beef cheek

Pig's trotters, morel, pumpkin

和牛ほほ肉

豚足 モリーユ 南瓜ピュレ

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

プロムナード

¥7,000

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

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

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

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

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

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

Abalone
Baked, pie, shiso, konbu

鮑のアンクルート
紫蘇 昆布

“Sous la mère” French suckling veal
Roasted, rocket, miso

フランス産ヴォースーラメールのロースト
ルッコラのピュレ 味噌ソース

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

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