

# PROMENADE

プロムナード

¥7,000

## Autumn inspiration

季節のアミューズブッシュ

### Scabbard fish

Daikon, lemon

### 太刀魚

大根 シトロンコンフィ

### Ravioli

Seasonal mushroom, Japanese maple leaves

### ラヴィオリ

旬の茸 もみじ

### Wild fish of the day

Pan seared, potato, black garlic

### 本日の鮮魚

ジャガイモ 黒ニンニク

### Hokkaido venison

Roasted, raisin, beet

### 蝦夷鹿のロースト

セミドライレーズン ビーツフェム

### 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 / 3グラス

4 glasses / 4グラス

5 glasses / 5グラス

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

Autumn inspiration

季節のアミューズブッシュ

Scabbard fish

Daikon, lemon

太刀魚

大根 シトロンコンフィ

Scottish blue lobster

Steamed, pear, Tonka beans, finger lime

オマールブルー

洋ナシ トンカ豆 シトロンキャビア

Seasonal fish

Pan seared, celery, clams

本日の鮮魚

セロリ シジミ

French lamb

Roasted, confit rib, polenta

フランス産 仔羊のローストとバラ肉のコンフィ

ポレンタ ナバランのブリック包み

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。