

PROMENADE

プロムナード

¥7,000

Autumn inspiration

季節のアミューズブッシュ

Pacific saury

Marinated, essence, borage leaf

秋刀魚のマリネとそのエキス

ポリジの葉

Foie gras

Terrine, eel, spices

グリルしたフォアグラと鰻の冷製

エピス風味

Red snapper

Grilled, celery, gnocchi

金目鯛のグリル

コキヤージュのエキスとセロリのピューレ 根セロリ ニョッキ

Pierre Oteiza Kintoa pork

Baked pie, multi colored carrots

ピエールオテイザのキントア豚のアンクルート

様々な人参のキャラメリゼ

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。

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

Pacific saury

Marinated, essence, borage leaf

秋刀魚のマリネとそのエキス

ボリジの葉

Wagyu beef

Pan seared, puffed rice, seasonal vegetables

ライスパフを纏った和牛の塩漬

季節のコンフィチュール添え

Japanese langoustine

Steamed, turnip, consommé, kabosu citrus

国産ラングスティーヌと蕪のヴァプール

蕪のエキス カボスの香り

“Sous la mère” French suckling veal

Roasted, seasonal mushroom

フランス産ヴォースーラメールのロースト

旬のキノコのジュと共に

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。