

“ Dinner C ”

APERITIF

*

AMUSE

*

SEKI AJI

関アジとキャビア 香味野菜と赤ジソの香り
Horse mackerel with caviar, potherb and red perilla

*

CONSOMME, CORN AND FOIE GRAS

トウモロコシとコンソメジュレとフォアグラ
Consomme jelly with corn and foie gras

*

WAGYU SIRLOIN

浅葱をのせた “あか牛”サーロイン 赤ワインと粒生コショウの香り
Grilled Wagyu with red wine and fresh pepper

*

AVANT-DESSERT

国産レモンクリーム of 冷菓仕立て ミュスカのエスプーマ
Cold lemon cream with Muscat espuma

*

DESSERT

カシスのムースとキールのゼリー タヒチ産バニラのアイスを添えて
Cassis mousse and Kir jelly with Tahiti vanilla ice cream

*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥15,000 (¥18,150)