

Rouge "La santé"

小松菜 胡瓜 青トマトのグリーンガスパチョ Green gazpacho

黒マグロ(本鮪)の炙り こだわりトマトとアボカドのサラダ Seared tuna with tomato and avocado salad

白ワイン蒸しした国産うなぎのカリカリソテ アスパラガスとパプリカとともに Crispy sautéed eel with aspargus and paprika

スパイスを効かせた田舎風スープ オーガニック雑穀と干し海老入り Country-style soup with organic cereal and dried shrimp

黒毛和牛ロース肉のステーキ ブロッコリポテト ほうれん草 モロヘイヤのチーズグラタン添え Wagyu-fillet steak with vegetables gratin

> 乳酸菌とビタミンたっぷりのスペシャルデザート Special dessert

> > コーヒーと小菓子 Coffee and petit four

> > > ¥10,000

Menu Déjeuner C

本鮪トロの炙り 本わさびと土佐海塩風味 Seared fatty tuna, with Wasabi and salt

越前海老のガレット プティサラダ添え Galette of shrimp, with small salad

フォワグラのソテ オレンジ香るソース Sauteed foie gras, orange sauce

九絵(くえ)のグリエ 和柑橘〈げんこう〉とエシャロット風味のヴィネグレット Grilled grouper, with citrus and shallots flavored vinegar

> 黒毛和牛フィレ肉とロース肉 ステーキと網焼 黒トリュフソースとコンディメント添え

Steaked Wagyu fillet and grilled Wagyu loin, with truffle sauce and condiment

国産イクラ小丼と赤だし Salmon roe rice bowl, with miso soup

> スペシャルデザート Special dessert

コーヒーと小菓子 Coffee and petit four

¥13,000



(Menu Dîner B

本鮪トロの炙り 本わさびと土佐海塩風味 Seared fatty tuna, with Wasabi and salt

越前海老のガレット プティサラダ添え Galette of shrimp, with small salad

フォワグラのソテ オレンジ香るソース Sauteed foie gras, orange sauce

九絵(くえ)のグリエ 和柑橘 〈げんこう〉とエシャロット風味のヴィネグレット Grilled grouper, with citrus and shallots flavored vinegar

メインディッシュをいずれか 1 品お選びください

神戸ビーフロース肉のステーキ 三種コンディメント添え 仙台牛フィレ肉の網焼 黒トリュフソース

choice of main dish

Steak of Wagyu <Kobe-beef> loin, with three kinds of condiment

Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet, with truffle sauce

国産イクラ小丼と赤だし Salmon roe rice bowl, with miso soup

> スペシャルデザート Special dessert

コーヒーと小菓子 Coffee and petit four

¥18,000