

frais

フレ

Amuse

一口のお楽しみ

Terrine of Eight Seasonal Vegetables

8種野菜のテリーヌ

Vichyssoise

ヴィシソワーズ

Pan-Seared Fresh Fish with Ravigote Sauce

鮮魚のポワレ ラヴィゴットソース

Roasted Japanese Chicken with Cream Sauce

国産鶏のロースト クリームソース

Crème Citron with Crispy Meringue

クレームシトロン サクサクメレンゲ乗せ

Coffee or Japanese black tea

コーヒー or いわた和紅茶

Bread

パン

10,000

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.  
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

lete

レテ

Amuse

一口のお楽しみ

Marinated Duck and Figs with Couscous

鴨と無花果のマリネ クスクスを添えて

Vichyssoise with Consommé Gelée

ヴィシソワーズ コンソメジュレと共に

Steamed Fresh Fish with Seaweed Beurre Blanc Sauce

鮮魚のヴァプール 生海苔のブルブランソース

Roasted Lamb with Port Madeira Sauce

仔羊のロースト ポルトマデラソース

Melting Peach Délice

とろける桃のデリス

Coffee or Japanese black tea

コーヒー or いわた和紅茶

Bread

パン

15,000

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.  
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

vert

## ヴェール

Amuse

一口のお楽しみ

Terrine of Caramelized Apple and Foie Gras  
林檎のキャラメリゼとフォアグラのテリーヌ

Vichyssoise Royale with Peach  
ヴィシソワーズ ロワイヤル仕立て 桃と共に

Sautéed Lobster with Summer Vegetables  
オマール海老のソテー 夏野菜添え

Grilled Shizuoka Beef Loin with Red Wine Sauce  
静岡県産牛ロースのグリユ 赤ワインソース

Fromage

フロマージュ

Melon Composition

メロンのコンポジション

Coffee or Japanese black tea

コーヒー or いわた和紅茶

Bread

パン

20,000

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.  
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。