



前菜(野菜・魚)

海胆とバターナッツスクワッシュムース

本日の野菜サラダ

甘いトウモロコシの一皿(ムース・アイス・・・)

スモーク秋刀魚と秋のサラダ

蒸しアワビと肝ソース カリフラワー&昆布オイル

ムール貝のエストラゴンバター

前菜(肉)

フォアグラのテリーヌとイチヂク

フォアグラとゴルゴンゾーラと林檎

ウズラのローストとマッシュルームサラダ

フォアグラのソティ無花果の赤ワインソース

フォアグラのフランと茸類コンソメ

鹿の温製カルパッチョ、チーズソース



お魚料理

焼きカサゴのムールサフランソース

焼きアブラボウズとルッコラソース

的鯛のムニエル、ブルブランソース

オマール海老とビスクスープ

最高峰オマールブルーの一皿

蒸しアワビの肝ソースと昆布オイル

アトランティックサーモンの香茸クリーム

お肉料理

鹿のロースト炭火風味

ブラックアングス牛のステーキ 青胡椒ソース

鴨のロースト、ポルチーニとトリフソース

フランス産、マグレ鴨のスモーク オレンジソース

仔羊のベアルネーズ、栗とエシャロット栗蜂蜜焼き

仔羊ロース肉のロースト ロックフォールソース

ウズラのローストエピスソースと葡萄

● **Appetizer Fish**

Urchin, carrot, and consommé jelly

Today's vegetable salad

Sweet Corn dish, mousse & ice cream

Smoked swordfish and autumn salad



Abalone sautéed, liver sauce, cauliflower, kombu oil, katuobushi powder

Canadian mussels with estragon butter

● **Appetizer Meat**

Foie gras terrine and figs

Foie gras terrine, gorgonzola and apple

Roasted quail and mushroom salad



Foie gras sautéed with fig red wine sauce

Foie gras flan and mushroom consommé

Warm deer carpaccio, cheese sauce

● **Fish**

Grilled rockfish with saffron sauce

ABURABOZU Angler fish Dish, Rocket sauce

Matodai meuniere, beurre blanc sauce

Homard & Bisque soupe

Homard blue dish

Steamed abalone liver sauce and kelp oil

Atlantic salmon, Kotake-mushroom cream

● **Meat**

Black angus beef Steak, sauce green pepper.

Roasted canard, Porcini, truffle sauce +fresh truffle râpé

Smoked Magret de Canard, Orange sauce

Roasted lamb béarnaise, roasted chestnuts and honey shallots

Roasted lamb, Roquefort cheese cream

Roasted quail with epice sauce and grapes

パスタ

● **Pasta**

●黒トリフ ●ウナギ ●香茸 ●小エビ P.AsK ●Truffle ●kotake-mushroom ●Shrimp

チーズの盛り合わせ

P.AsK **Assorted cheese** (Please ask us)



自家製縄文パン お一人様

Homemade JOMON bread, Per Person

※お値段は1名様分のお値段となっております

*The price of the meal is for one person.



10% service charge added