

Crescent

アミューズ

Amuse

アオリイカと菜の花のタルタル 柚子の香り キャビア添え

Bigfin reef squid and canola flower tartar, "yuzu" citrus with caviar

霧島黒豚とフォアグラのパテ グレモラータソース

"Kirishima" black pork and foie gras pate with gremolata sauce

オマール海老のクネル 大根のコンソメ含め煮 春菊のサルサヴェルデ

Lobster dumpling, simmered white raddish in consomme, crown daisy green sauce

真鯛のポワレ カリフラワーと白葱のピューレ サルデッラのソース

Pan-fried sea bream, cauliflower and white leek puree, sardella sauce

国産牛フィレ肉のロースト マルサラソース

Roasted Japanese beef tenderloin with marsala sauce

柚子とショコラのミルフィーユ

Millefeuille with "yuzu" citrus and chocolate

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老
Shrimp

○

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

○

そば
Buckwheat

卵
Egg

○

乳
Milk

○

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥17,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances

Souhait

アミューズ

Amuse

アオリイカと菜の花のタルタル キャビア添え

Bigfin reef squid and canola flower tartar with caviar

オマール海老と帆立貝柱のヴァポレー

Steamed lobster and scallop

軽い薫香の鴨ムネ肉コンフィ オレンジのマルメラータ添え

Lightly smoked duck breast confit with orange marmalade

鮮魚のポワレ カリフラワーと白葱のピューレ サルデッラのソース

Pan-fried seasonal fish, cauliflower and white leek puree, sardella sauce

黒毛和牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー添え 黒トリュフ風味のソース

Japanese Kuroge premium beef tenderloin with sauteed foie gras, black truffle sauce

いちごのヴァシュラン

Strawberry vacherin

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老
Shrimp



蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat



そば
Buckwheat

卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥22,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15％）が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances