



Amuse bouche  
ひとくちのお楽しみ

Medaillon de Homard en Bellevue a la Parisienne  
sur Gelee Vert de Legumes  
グリーン野菜のジュレに乗せたカナダ産オマール海老のパリジェンヌ風

Ormeau Meuniere et son Jus de Corail  
Risotto de St-Jacques Sechees et Poireaux, Huile de Roquettes  
蝦夷鮑のムニエル コライユソース 干し貝柱とポアロー葱のリゾット添え

Amadai Cuit en Ecailles au Beurre de Legumes au Caviar et Yuzu  
甘鯛うろこ焼き キャビア入り野菜のバターソース 柚子の香り

Filet de Boeuf de "Shinshu" Grille et son Jus Corse et Huile aux Epices  
Croute d'Oignons-Moutarde "Strindberg" Legumes de Saison  
信州牛フィレ肉のグリユ オニオン-マスタードのクルート  
“ストリンダベルグ風“

Omelette Norvegine aux Trois Glace et Sorbet, Brioche Legere  
et Coulis de Framboise  
“ベークドアラスカ” 3種のグラスとソルベ キャンドル仕立て  
ブリオッシュレジェールとフランボワーズソース

Mignardises  
小菓子

Café ou Thé Infusion  
コーヒー又はハーブティー

All prices are subject to 10% service charge. For inquires about rice-based foods, kindly ask our staff.  
上記金額に別途、サービス料 10%を頂戴します。入荷の都合により、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。