

# THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche  
アミューズ

Smoked salmon, fennel, radish, citrus  
caviar, dill crème fraîche  
スモークサーモン フェンネル ラディッシュ シトラス  
キャビア デイル風味のサワークリーム

Daily soup  
本日のスープ

Steamed white fish, assorted vegetables, quinoa  
white wine sauce  
白身魚のスチーム スチーム野菜 キヌア  
白ワインソース

Pan-fried New Zealand beef tenderloin  
baby carrot, sautéed spinach, polenta  
red wine sauce  
ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト  
姫人參 ほうれん草ソテー ポレンタ  
赤ワインソース

Dessert  
フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

10,000

Amuse bouche  
アミューズ

Iberico ham, cherry mozzarella, melon,  
tomato, basil, aged balsamic vinegar  
イベリコ生ハムのサラダ チェリーモッツアレラ メロン  
トマト バジル 熟成バルサミコビネガー

Pan-fried Hokkaido scallops,  
artichoke Barigoule, truffle  
北海道産帆立のソテー  
アーティチョークバリーゴール トリュフ

Steamed white fish, assorted vegetables, quinoa  
white wine sauce  
白身魚のスチーム スチーム野菜 キヌア  
白ワインソース

Pan-fried Japanese beef tenderloin  
roasted bamboo, baby carrot, broad beans, polenta  
red wine sauce  
国産牛フィレ肉のポワレ  
筍のロースト 姫人參 空豆 ポレンタ  
赤ワインソース

Dessert  
フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

15,000

Amuse bouche  
アミューズ

Taraba crab, avocado, cucumber, caviar  
roasted bell pepper coulis  
アボカドときゅうりのタンバル仕立て キャビア添え  
ローストパブリカのクーリ

Chicken consommé  
chicken and tarragon mousse  
corn, green peas, barley  
チキンコンソメ  
チキンムース タラゴン風味  
コーン グリーンピース 麦

Bouillabaisse, roullie, crouton  
フイヤベース ルイユ クルトン

Pan-fried Japanese beef tenderloin, foie gras  
roasted white asparagus, bamboo, baby carrot  
polenta, truffle sauce  
国産牛フィレ肉のポワレ フォアグラ  
ホワイトアスパラガス 筍 姫人參のロースト  
ポレンタ トリュフソース

Dessert  
フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

22,000

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge  
上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions  
食材にアレルギーのあるお客様 食事制限がおりのお客様は ご注文の際に係りの者にお申し付けください