

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche
アミューズ

Homemade Balik salmon
Caviar, celeriac rémoulade, white wine jelly
自家製バリックサーモン
キャビア 根セロリのレムラード 白ワインゼリー

Asparagus barley risotto, porcini frit, Iberico ham
アスパラガスの麦リゾット ポルチーニ茸のフリット 生ハム

Lobster bisque
ロブスタービスク

Meuniere cod, yuzu velouté sauce
Sautéed swiss chard
鱈のムニエル 柚子のブルーテソース
スイスチャードのソテー

Pan-fried F1 beef tenderloin, foie gras, Rossini, truffle sauce
Purple sweet potato purée, glazed carrot
国産牛フィレ肉のロッシーニ トリュフソース
紫さつまいものピューレ 人参のグラッセ

Tarte Tatin, vanilla ice cream
タルトタタン バニラアイスクリーム

Petit four
プチフル

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

13,200

Prices are subject to a 15% service charge

上記価格にサービス料として15%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

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

Tuna tartar

Avocado, yuzu cream, caviar

鮪のタルタル

アボカド ゆずクリーム キャビア

Mushroom fran, lobster bisque form

Lobster, porcini mushroom

キノコのフラン ロブスタービスクフォーム

オマール海老とポルチーニ茸

Sole bonne femme, fluron

舌ビラメのボンファム フルーロン

Roasted F1 beef sirloin, red wine sauce

Brussels sprouts frit, truffle potato puree

国産牛サーロインのロースト 赤ワインソース

芽キャベツのベニエ トリュフポテトピューレ

Strawberry parfait

いちごのパルフェ

Petit four

プチフル

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

18,150

Prices are subject to a 15% service charge

上記価格にサービス料として15%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

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

THE FRENCH KITCHEN

Oscietra caviar, sour cream

Buckwheat blinis

オシエトラ キャビア サワークリーム

そば粉のブリニス

Canadian lobster salad, sherry vinegar dressing

Sea urchin, cauliflower cream

オマール海老のサラダ仕立て シェリービネガードレッシング

雲丹 カリフラワークリーム

Chicken consommé

Ravioli porcini mushroom, chestnut

チキンコンソメ

ポルチーニ茸と栗のラビオリ

Roasted tile fish, Noilly Prat sauce

Braised butternut, turnip

アマダイのうろこ焼き ノイリープラットソース

バターナッツのエチュベ 蕪

Slow cooked Japanese F1 beef tenderloin, Madeira sauce

Roasted foie gras, seasonal vegetables

国産牛の低温調理 マデラソース

フォアグラのロースト 季節野菜

Chocolate surprise, raspberry sauce

チョコレートサプライズ ラズベリーソース

Petit four

プチフル

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

24,200

Prices are subject to a 15% service charge

上記価格にサービス料として15%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 食事制限がごありのお客様は ご注文の際に係りの者にお申し付けください

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください