



Autumn fair 2020

秋の味覚フェア

ランチコース *A*

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse

燻製した鱒と塩筋子 豆乳とレフォール
Smoked trout with Sujiko, soy milk and refort

栗の温かいヴルーテ クラフト黒ビールとはちみつの泡
Chestnut soup with craft dark beer and honey bubbles

鱈 ほうれん草とピスタチオ 貝類のエキス
Cod, spinach and pistachio with shellfish extract

◆次より一品お選びください

【Please choose one item from the following】

大和肉鶏のロティ ヴァン・ジョージュのソース 黒米のガレット
Yamato chicken roti with vanjiyone sauce and black rice galette

黒毛和牛 ラ・テラス スタイル(+1,500)
Japanese beef, "La Terrasse" style

デザート

【Dessert】

青りんご“ブラムニー”とスペキュロスのアイス
Green apple "Bramly" with speculos ice cream

小菓子

Petit four and Coffee or Tea

¥5,800

Déjeuner special

シェフ高田が奏でる特別コース

秋の魅力をちりばめた特別フルコース

※食材内容は、お気軽にスタッフにお尋ねください

【Please ask the staff about the course content】

¥10,000 /お一人様

※表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes.

※食材の入荷状況により、告知なしにて変更する場合ある場合があります。

It may change depending on the arrival information of ingredients.



Autumn fair 2020

秋の味覚フェア

シェフおすすめフルコース

シェフからのささやかなプレゼント

Amuse

三輪そうめんパスタ 雲丹のソースとからすみ

Miwa somen pasta, sea urchin sauce and Karasumi

伊勢海老と蕪 ライムのヴィネグレットと梨 柚子の香り

Spiny lobster and turnip, lime vinaigrette and pear with Yuzu scent

栗の温かいヴルーテ クラフト黒ビールとはちみつの泡

Chestnut soup with craft dark beer and honey bubbles

甘鯛鱗焼き ブイヤベース アイオリと春菊

Grilled tilefish scales, bouillabaisse sauce with Aioli and chrysanthemum

黒毛和牛 黒にんにくとカシス ポルト酒のソース

Japanese beef, black garlic and cassis, port wine sauce

デザート

【Dessert】

青りんご“ブラムニー”とスペキュロスのアイス

Green apple “Bramly” with speculos ice cream

小菓子

Petit four and Coffee or Tea

¥8,500

※表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes.

※食材の入荷状況により、告知なしにて変更する場合ある場合があります。

It may change depending on the arrival information of ingredients.