

2026.3.1-5.31

Menu Découverte

ムニユ デクヴェルト

6皿のコース 6PLATS ¥12,000~

本日のアミューズ Today's Amuse

前菜 Appetizer

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

スープ Soup

スープ サン・ジェルマン カプチーノ仕立て トリュフの香りを添えて
Potage St.Germain, Cappuccino-Style with aroma of Truffle

魚料理 Fish

“春告魚”メバルのポワレ 桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Poached Spring Herald Fish (Rockfish) With Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

メインディッシュをお選びください Please Choose your Main Dish

伊達鶏腿肉のロースト
ふきのとう香るシャスールソース
Roasted Date Chicken Thigh
Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

または
or

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え (+¥1,000)
Beef Tenderloin Steak
with Potato Puree and Vegetables

デザート Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

または
or

苺とチョコレートのパフェ
~チョコレートショートケーキをパフェに仕立てて~
Strawberry and Chocolate Parfait

●
コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

5皿のコース 5PLATS ¥10,000~

本日のアミューズ Today's Amuse

前菜 Appetizer

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

スープ Soup

スープ サン・ジェルマン
カプチーノ仕立て トリュフの香りを添えて
Potage St.Germain, Cappuccino-Style
with aroma of Truffle

メインディッシュをお選びください Please Choose your Main Dish

“春告魚”メバルのポワレ 桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Poached Spring Herald Fish (Rockfish) With Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

または
or

伊達鶏腿肉のロースト
ふきのとう香るシャスールソース
Roasted Date Chicken Thigh
Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

または
or

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え (+¥1,000)
Beef Tenderloin Steak
with Potato Puree and Vegetables

デザート Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

または
or

苺とチョコレートのパフェ
~チョコレートショートケーキをパフェに仕立てて~
Strawberry and Chocolate Parfait

●
コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。 The prices include service charge and tax.
都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.3.1-5.31

Menu Deux mil

ムニユ ドウミル

6皿のコース
6PLATS

¥14,000~

本日のアミューズ
Today's Amuse

前菜
Appetizer

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

温前菜
Hot Appetizer

鶉のパイ包み焼き 野菜のソースで
Quail Meat Wrapped in Pie with Vegetable Sauce

魚料理
Fish

帆立のトリュフェ カリフラワーピューレとコーヒー風味のエミュルション
Sautéed Scallops with Cauliflower Puree and Coffee-flavored Emulsion

肉料理
Meat

牛フィレ肉のステーキとフォワグラのポワレ トリュフ入りマデラソースのロッシーニ
Beef Tenderloin Steak and pan-seared foie gras Rossini with Truffle-infused Madeira Sauce

デザート
Dessert

栃木県産とちあいかを使用したフレーズ・ロマノフ
Phrase Romanov made with Tochiiika from Tochigi Prefecture

●

小菓子
Mignardise

●

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

スペシャルオプションメニュー
Special Option Menu

追加料金でディナーコースの肉料理を下記に変更することも可能です。
For an additional charge, the meat dishes of the dinner course
can be changed to the following

フォワグラのポワレ添え トリュフ入りマデラソース (+¥2,000)
Pan-Fried Foie Gras with Madeira Truffle Sauce

黒毛和牛フィレ A4クラス (+¥4,000)
Wagyu Tenderloin

黒毛和牛フィレ シャトーブリアン (+¥7,000)
Chateaubriand

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。 The prices include service charge and tax.
都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.3.1-5.31

<窓側席確約> 記念日プラン

<Guaranteed Window Seats> Anniversary Plan

3日前までに要予約

6皿のコース
6PLATS

¥13,000~
※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Hors-d'oeuvre

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

スープ
Soupe

スープ サン・ジェルマン カプチーノ仕立て トリュフの香りを添えて
Potage St.Germain, Cappuccino-Style with aroma of Truffle

魚料理
Fish

“春告魚”メバルのポワレ 桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Poached Spring Herald Fish (Rockfish) With Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

肉料理
Meat

伊達鶏腿肉のロースト
ふきのとう香るシャスールソース
Roasted Date Chicken Thigh
Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

または
or

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え (+¥1,000)
Beef Tenderloin Steak
with Potato Puree and Vegetables

デザート
Dessert

アニバーサリープレート
Aniversary Plate

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.3.1-5.31

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥13,000~

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Hors-d'oeuvre

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理
Fish

本日のお魚 桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Today's Fish with Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

肉料理
Meat

伊達鶏腿肉のローストふきのとう香るシャスールソース
Roasted Date Chicken Thigh Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.3.1-5.31

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥14,500~
※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Hors-d'oeuvre

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理
Fish

本日のお魚 桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Today's Fish with Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

肉料理
Meat

牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Beef Tenderloin Steak with Creamy Potato Puree and Vegetables

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.3.1-5.31

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥18,000～
※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Hors-d'oeuvre

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

伊達鶏腿肉のロースト ふきのとう香るシャスールソース
Roasted Date Chicken Thigh Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.3.1-5.31

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥21,000～
※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Hors-d'oeuvre

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

黒毛和牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak Served with Creamy Mashed Potatoes and Colorful Vegetables

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.