

APPETIZERS

オシェトラキャビア

ブリニ 焼きたてのブリオッシュ (g)
50g
¥1,000

アトランティックロブスターの
ポシェ

ビスクヴルーテ カリフラワーのソース
グリーンオイル
8,000

愛媛県産伊達鮪のマリネ

菜種と筍のコンディメント 紫蘇風味の味噌 (g)
7,500

タラバ蟹の茶碗蒸し

オシェトラキャビア 多彩なラディッシュ (g)
7,000

平飼い卵の
エッグベネディクション

サーモンのリエット
グリーンペアルネーズソース いくら (g)
5,000

フォアグラと鴨肉の
パテ クルート

カーリーレタス 粒マスタードのピクルス
柚子のジュレ (g)
5,200

ヴィシソワーズ

野菜のジュレ ミルクフォーム (n, g)
3,500

春の庭園

ズッキーニ 季節野菜
マイクロリーフ 柑橘と胡桃のドレッシング (n)
¥,500

SEAFOOD

イトヨリダイのグリル

ミックスレタス 木の芽 フェネルソース
7,800

黒ソイのブレゼ

アスパラガス パルサミコのジュレ
海鮮のクリームソース (g)
7,800

北海道産帆立のシアード

じゃがいものコンフィ
ピエモンテ産ヘーゼルナッツのロースト クレソンソース (n)
8,000

OTHERS

国産鴨胸肉のロースト

玉葱とパルメザンチーズのタルトレット
カリフラワーのムースリーヌ
エリンギとピスタチオのクラスト 柚子ソース (g)
2名様
22,000

国産牛頬肉の煮込み

赤ワインソース チャイブ
柚子胡椒サワークリーム マッシュポテト (g)
7,800

GRILL

国産牛のラック

二十日間熟成 タイムの燻製
1000g / 2名様
50,000

岐阜県産飛騨牛

A5 フィレ肉
100g 16,500 / 200g 33,000

兵庫県産神戸牛

A4 サーロイン
75g 21,000 / 150g 42,000

国産牛

サーロイン
200g 15,000 / 300g 19,000

SAUCES

マスタードソース
グリーンペアルネーズソース
山椒ペッパーソース
赤ワインソース
生山葵
ペッパーコーンソース

SIDE DISHES

シーザーサラダ

レタス クルトン 厚木ベーコン パルメザンチーズ (g)
2,700

ほうれん草のソテー

クリーム
2,700

アスパラガスのムース

国産茸 グアンチャーレ ペコロス (g)
2,400

Peter スタイル フライドポテト

プレーン、 昆布塩 または
パルメザンパセリシーズニング (g)
2,100

和牛脂のフライドライス

大葉 チャイブ (g)
2,400

(n) ナッツ類使用メニュー

(g) グルテン使用メニュー

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています