

THE GRILL

THE GRILL MENU

Salad Nicoise	ニース風サラダ
Green Pea Soup	グリーンピースのスープ
Roasted French Gasconne Pork, Sautéed Forest Mushrooms, Sautéed Green Beans, Green Pepper Sauce	フランス産ガスコーニュ豚のロースト きのこのソテー いんげんのソテー グリーンペッパーソース
Seasonal Tart, Ice Cream	季節のタルト アイスクリーム添え
Coffee, Tea	コーヒーまたは紅茶

¥ 7,500

Chef Nisihmura's Spring Harvest

Blinis Mille - Feuille Style, Sea Bream, Salmon Mariné, Garden Herbs Salad, Australian Extra Virgin Oil, Balsamic	ブリニのミルフィーユスタイル 鯛とサーモンのマリネ ガーデンハーブサラダ オーストラリア産エキストラヴァージンオイル バルサミコ酢
Sautéed Scampi, Roasted Bamboo Shoot, Broad Beans, Petit Onions, Dijon Mustard Sauce	手長海老のソテー 竹の子ロースト そら豆 プチオニオン デュジョンマスタードソース
Wood Grilled Australian Beef Tenderloin Garlic Tossed Spinach, Sautéed Foie - Gras, Truffle Sauce Périgieux	オーストラリア産ビーフテンダーロイン ほうれん草のソテー フォアグラのソテー ソースペリグー
Mille - Feuille, Green Pea Cream, Broad Beans, Apricot Sauce	ミルフィーユ グリーンピースクリーム そら豆 杏ソース
Coffee, Tea	コーヒーまたは紅茶

¥ 10,000

Taste of Bretagne

Braised Artichoke, Poached Shrimps Fresh Mint, Cider Sauce	アーティチョークのブレゼ エビのポーチ フレッシュミント シードルソース
Steamed Fresh White Asparagus, Sauce Hollandaise	ホワイトアスパラガスのスチーム オランダーズソース
Sautéed Scallops, Braised Fresh Green Peas, Lettuce, Bacon Carrot - Cumin Sauce	帆立貝のソテー フレッシュグリーンピース レタス ベーコンのブレゼ クミン風味のキャロットソース
Roasted Hokkaido Salt Marsh Lamb White Beans Purée, Sauce Thyme	北海道産“プレサレ”ラム肉のロースト 白インゲン豆のピューレ タイムソース
Far Breton, Salt Caramel Ice Cream	ファーブルトン 塩キャラメルアイスクリーム添え
Coffee, Tea	コーヒーまたは紅茶

¥ 12,500

The above tax inclusive prices are subject to a 10% service charge.
上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします