

CADRAN

Champagne Restaurant

LUNCH COURSE

¥ 5,500

AMUSE

White Salmon, Persimmon, and Ricotta Cheese Tartlet

富士宮 ホワイトサーモン 柿 キャビア

HORS D'OEUVRE

Autumn Skipjack Tuna and Beet Rémoulade
with Celeriac Cream

戻り鰹 ビーツ 根セロリ

POISSON

Grilled Red Sea Bream, Clam-Braised White Beans and
Chorizo, Bouillabaisse Jus

真鯛 白いんげん ブイヤベース

VIANDE

Roasted Satsuma Chamiton Pork with
Pumpkin and Mushroom Bordelaise

茶美豚 茸 南瓜

DESSERT

Shine Muscat Vacherin with Chartreuse Ice Cream

シャインマスカット フロマージュ

CAFE

Coffee or Tea

食後のお飲み物

À LA CARTE

COLD APPETIZER

軽くスモークした富士山サーモン
乾燥ケッパーとオリーブ

¥ 1,900

Smoked Salmon with Dried Capers and Olives

ブッラータチーズと季節のフルーツ

¥ 2,500

Burrata and Seasonal Fruits

スペイン産生ハム ハモン・セラーノ

¥ 1,600

Raw Ham

フレッシュケールのサラダ
キヌア・ナッツ・ドライフルーツ

¥ 1,600

Kale Salad with Quinoa, Nuts, Dried Fruits

HOT APPETIZER

パンチェッタとフロマージュブランの
タルトフランベ

¥ 1,650

Tarte flambée with pancetta and fromage blanc

北海こがねのフレンチフライ

Herb ¥ 1,650

French Fries

Truffle ¥ 2,000

PASTA

和牛のボロネーゼとストラッチャテッラの
フェットチーネ

¥ 2,800

Wagyu Bolognese Fettuccine with Stracciatella

有機マッシュルームと黒トリュフの
タリオリーニ

¥ 2,800

Tagliolini
with Black Truffle, Organic Mushrooms and Ham

DESSERT

シャインマスカットとクレームダンジュの
ヴァシュラン

¥ 1,200

Shine Muscat Vacherin with Chartreuse Ice Cream

オレンジの生チョコ

¥ 950

Orange and Raw Chocolate

ニューヨーク・チーズケーキ

¥ 1,100

Baked Cheese Cake

表示価格は10%の消費税を含む税込み価格です
Displayed price includes tax