



M Course

Amuse

シェフより アミューズ

Today's amuse bouche from the chef

Cold Appetizers

赤エビのセビーチェ

Red shrimp ceviche

Hot Appetizers

フォアグラのソテー スモモとキャラメルソース

Sautéed foie gras with plum and caramel sauce

Pasta

キャビアの冷製パスタ

Cold pasta with caviar

Fish

オマール海老のベニエ アメリケーヌソース

Lobster beignets with American sauce

Salad

白桃とフルーツトマトのサラダ

White peach and fruit tomato salad

Meat

雪降り和牛のポワレ 赤ワインソース サマートリュフ

Poached Yukifuri Wagyu beef with red wine sauce and summer truffles

Dessert

ティラミス コーヒー or 紅茶

Tiramisu Coffee or tea