

Memorial Course Menu

2013. 9.9. - 9.30

Bollinger Special Cuvee

ボランジェ スペシャル・キュヴェ

Red paprika mousse with fresh sea urchin

赤ピーマンのムース 生ウニ添え

born in 2008

Pacific saury and grilled eggplant mariner

秋刀魚と焼きナスのマリネ

born in 2009

Truffe carbonara

秋トリュフのカルボナーラ

born in 2010

Roasted lamb with bone and French mushroom

骨付き羊肉とフランス産キノコのロースト

born in 2012

Mandarin orange compote, cold gratin style

マンダリンのコンポート 冷たいグラタン仕立て

born in 2011

Coffee

コーヒー

お一人様 6,000 円

*お食事のみをご希望のお客様にはお一人様 5,000 円にてご用意致します。

All prices are inclusive of tax.

上記は消費税を含んだ料金です。



Executive Chef / Atsuhiko Hagiwara エグゼクティブシェフ 萩原 敦彦

Manager / Masayuki Sato マネージャー 佐藤 雅之