

Stop sale date : 12/26~1/12

Melesear Vegan Course

Vegan course

Amuse

Amuse-bouche

Assorted sautéed Izu shiitake mushrooms and ratatouille
with balsamic vinaigrette sauce

Plateau de shiitake de Izu sautée et ratatouille, sauce vinaigrette au balsamique

Pumpkin and soy milk potage, walnuts and dried soy meat

Potage de potiron et lait de soja, noix et viande de soja seche

Vegan meat sauce spaghetti and garlic toast made
with rice flour from Niigata Prefecture

Vegan spaghetti sauce soja à cuisiner et tomate, pain de grain de riz de Niigata

Today's Vegen cake with fruit

Platteau de gâteau de vegan du jour et fruits

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥8,701

Stop sale date : 12/30~1/3

Strelitzia

Strelitzia

Marinated Tasmanian salmon, cheese terrine, cauliflower espuma

Saumon mariné de Tasmania, terrine de fromage, espuma de chou-fleur

Seafood bouillabaisse with garlic toast

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Braised golden-eyed snapper, Gruyère cheese and breadcrumbs, Noilly
sauce

Béryx et chapelure au gruyère braisé, sauce au Noilly

Grilled Kagoshima Black Beef (A5) round meat,
with yuzu pepper flavoured jus de viande sauce

Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé, sauce jus de viandes au Yuzukoshouu

or

Izu wild boar belly stewed in red wine,
wild boar croquettes, fettuccine

Plat de côtes de sanglier braisé au vin rouge, croquette de sanglier, fettuccine

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥9,944

Stop sale date : 12/26~1/12

Demi-portion

Demi portion

Amuse

Amuse - bouche

Crab and avocado gateau, homemade smoked Camembert cheese,
wasabi and white balsamic vinegar sauce

Gâteau de crabe et avocat, camembert fumé à la maison, sauce au wasabi et au balsamique blanc

Seafood bouillabaisse with garlic toast

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Grilled abalone and feuilleté, sautéed mushrooms,
escargot butter and wine blanc sauce

Oreille de mer grillé et feuilleté, champignons sauté, sauce au vin blanc au beurre d'escargot

Grilled japanese black beef loin and braised beef tongue,
with truffle-flavored jus de viande sauce

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et langue de bœuf braisée,
sauce jus de viandes aux truffes*

Granite

Avant dessert

Today's dessert

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥12,430

Stop sale date : 12/31~1/2

Melesea

Melesea

Amuse

Amuse - bouche

Crab and avocado gateau, homemade smoked camembert cheese,
wasabi and white balsamic vinegar sauce

Gâteau de crabe et avocat, camembert fumé à la maison, sauce au wasabi et au balsamique blanc

Izu Fishing Port Landing Alfonsino and Mussel Bouillabaisse,
Served with Garlic Toast

Bouillabaisse de béryx de Izu débarquement au port de pêche et moule, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Grilled abalone and feuilleté, sautéed mushrooms,
escargot butter and wine blanc sauce

Oreille de mer grillé et feuilleté, champignons sauté, sauce au vin blanc au beurre d'escargot

Grilled japanese black beef loin and braised beef tongue,
with truffle-flavored jus de viande sauce

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et langue de bœuf braisée,
sauce jus de viandes aux truffes*

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥13,673

sale date : 12/30~1/3

La Symphonie

La Symphonie

Amuse

Amuse - bouche

Crab and avocado gateau with caviar,
homemade smoked camembert cheese,
wasabi and white balsamic vinegar sauce

*Gâteau de crabe et avocat aux caviars, camembert fumé à la maison,
sauce au wasabi et au balsamique blanc*

Izu fishing port landed alfonso and abalone bouillabaisse
with garlic toast

Bouillabaisse de beryx de Izu débarquement au port de pêche et oreille de mer, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Grilled spiny lobster and pan-fried scallops,
sautéed mushrooms, lobster cream sauce

Langouste grillée et coquille saint-jacques poêlée, champignons sautés, sauce homard à la crème

Grilled Japanese black beef fillet and braised beef tongue,
with truffle-flavored jus de viande sauce

*Filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et langue de bœuf braisée,
sauce jus de viandes aux truffes*

Granite

Avant dessert

Today's dessert

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardises

¥17,402