

Meleseva Vegan Course

Vegan course

Vegetable beignets with garlic-infused Izu miso sauce

Beignets de légumes, sauce au miso de Izu et à l'ail

Homemade pickled lentil salad,
white balsamic vinaigrette with rice flour bread

*Salade de lentilles et pickles maison, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique blanc,
pain à la farine de riz*

Creamy green pea and soy milk soup

Potage de petits pois au lait de soja

Vegan tofu and soy meat hamburger steak with tomato sauce

Steak haché végétalien au tofu au shiokoji et à la viande de soja à la tomate

Today's Vegen cake with fruit

Dessert du jour et plateau de fruits frais

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥8,701

Strelitzia

Strelitzia

Marinated herring and lentil salad, herb-flavored cream sauce

Hareng mariné, salade de lentille verte, sauce crème aux herbes

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

Confit of spanish mackerel with onion purée and beurre blanc sauce

Scombre confite, purée d'oignon, sauce buerre blanc

Provençal-style braised beef

Bœuf braisé à la Provençale, cake salé

or

Low-temperature cooked Izu venison loin,
balsamic-flavored red wine sauce

Contre-filet de chevreuil rôti de Izu, chutney de mangues, sauce au vin rouge et au balsamique

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥9,944

Demi-portion

Demi portion

Amuse

Amuse - bouche

Terrine of Izu shiitake mushrooms and confit abalone,
blue cheese vinaigrette

Terrine de shiitake de Izu et oreille de mer confite, sauce vinaigrette au fromage bleu

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 snapper, crab beurre blanc sauce

Béryx de Izu débarguement au port de pêche braisé, pinne poêlée, sauce beurre blanc au crabe

Grilled kuroge wagyu sirloin and pan-seared foie gras,
red wine 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

Mignardises

¥12,430



Melesea

Amuse

Amuse - bouche

Terrine of Izu shiitake mushrooms and confit abalone,
blue cheese vinaigrette

Terrine de shiitake de Izu et oreille de mer confite, sauce vinaigrette au fromage bleu

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 snapper, crab beurre blanc sauce

Béryx de Izu débarguement au port de pêche braisé, pinne poêlée, sauce beurre blanc au crabe

Grilled kuroge wagyu sirloin and pan-seared foie gras,
red wine 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

Mignardises

¥13,673