

◆ Sales blackout date : 7/24~8/22 ◆

Meleseca 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*

Potato and soy milk soup

Potage de pommes de terre 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

◆ Sales blackout date : 7/24~8/22 ◆

Strelitzia

Strelitzia

Marinated tasmanian salmon with herbed cream cheese

Saumon de Tasmania mariné et crème de fromage 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

Poêléed sea bass with basil crust, squid ink risotto,
and red pepper sauce

Bar poêlé et chapelure au basilic, risotto à l'encre de seiche, sauce poivron rouge

Low-temperature cooked A5 Japanese black wagyu beef round,
chimichurri Sauce

Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé, sauce chimichuri

or

Low-temperature cooked Izu venison loin,
venison croquette, and red wine sauce with cassis

Contre-filet de chevreuil rôti de Izu, croquette de chevreuil, sauce vin rouge au cassis

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥9,944

◆ Sales blackout date : 7/24~8/22 ◆

Demi-portion

Demi portion

Amuse

Amuse - bouche

Seafood and prosciutto ensemble, served with consommé gelée

Fruits de mer et jambon cru ensemble, gelée de consommé

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

Oven-baked sakura shrimp and shirayaki eel with pan-seared
foie gras and herb-scented beurre blanc

*Petites crevettes roses et anguille grillée au four, foie gras poêlé,
sauce au vin blanc aux herbes*

Grilled Japanese black wagyu sirloin, red wine-braised
shiitake mushrooms from Izu, dauce marchand de vin

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et shiitake de Izu braisé au vin rouge,
Sauce marchand de vin*

Granite

Avant dessert

Today's dessert

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardises

¥12,430

◆ Sales blackout date : 8/1~8/15 ◆

Melesea

Melesea

Amuse

Amuse - bouche

Seafood and prosciutto ensemble, served with consommé gelée

Fruits de mer et jambon cru ensemble, gelée de consommé

Bouillabaisse of white fish from Izu fishing port and abalone,
served with garlic toast

*Bouillabaisse de poisson à chair blanche 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

Oven-baked sakura shrimp and shirayaki eel with pan-seared
foie gras and herb-scented beurre blanc

*Petites crevettes roses et anguille grillée au four, foie gras poêlé,
sauce au vin blanc aux herbes*

Grilled Japanese black wagyu sirloin, red wine-braised
shiitake mushrooms from Izu, dauce marchand de vin

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et shiitake de Izu braisé au vin rouge,
Sauce marchand de vin*

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥13,673

◆ Sales date : 8/1~8/15 ◆

La Symphonie

La Symphonie

Amuse

Amuse - bouche

Ensemble of seafood and prosciutto with caviar
and consommé gelée

Fruits de mer et jambon cru ensemble et caviar, gelée de consommé

Bouillabaisse of Izu spiny lobster, served with garlic toast

Bouillabaisse de langouste de Izu, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Oven-baked Izu-caught golden eye snapper crusted with
sakura shrimp, served with truffle-infused beurre blanc

*Petites crevettes roses et beryx de Izu débarquement au port de pêche au four,
sauce au vin blanc aux truffes*

Grilled Japanese black wagyu sirloin, red wine-braised
shiitake mushrooms from Izu, dauce marchand de vin

*Filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et shiitake de Izu braisé au vin rouge,
Sauce marchand de vin*

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥17,402