

# Scénario

## Appetizer

**Green asparagus, Marinated Sea Bream Tartare, Mimolette Cheese  
Parmesan Cheese Sablé, Small Salad**

グリーンアスパラガス 真鯛のマリネタルタル仕立て ミモレット  
パルメザンチーズのサブレ 小さなサラダ

## Soup

**Chef's Soup of the Day**

本日のスープ

## Main

**Sautéed Spanish Mackerel, Variations of Celery  
Spring Cabbage, Noilly Prat and Shellfish Jus Saffron Cream Sauce**

鱈のソテー セロリのバリエーション  
春キャベツ ノイリー酒とコキヤージュのクリームソース サフラン風味

or

または

**Grilled Beef Tenderloin, White Asparagus, Free-Range Egg Mimosa-Style,  
Roasted Turnip with Bourguignon Butter,  
Madeira Sauce with Bacon and Sherry Vinegar**

牛フィレ肉のグリル ホワイトアスパラガス 平飼卵のミモザ風  
蕪のローストとブルギニオンバター  
ベーコン入りシェリー酒ヴィネガー風味のマデラ酒ソース

## Dessert

**Melon and Plum Liqueur Savarin, Coconut Sorbet**

メロンと梅酒のサバラン ココナッツシャーベット

**Coffee or Tea**

コーヒーまたは紅茶

¥ 6,000

Price is inclusive of consumption tax.  
記載料金には消費税が含まれております。

# Artiste

## Amuse

**Today's Amuse**  
本日のアミューズ

## Appetizer

**Green asparagus, Marinated Sea Bream Tartare, Mimolette Cheese  
Parmesan Cheese Sablé, Small Salad**

グリーンアスパラガス 真鯛のマリネタルタル仕立て ミモレット  
パルメザンチーズのサブレ 小さなサラダ

## Fish

**Sautéed Spanish Mackerel, Variations of Celery  
Spring Cabbage, Noilly Prat and Shellfish Jus Saffron Cream Sauce**

鱈のソテー セロリのバリエーション  
春キャベツ ノイリー酒とコキヤージュのクリームソース サフラン風味

## Main

**Grilled Beef Tenderloin, White Asparagus, Free-Range Egg Mimosa-Style,  
Roasted Turnip with Bourguignon Butter,  
Madeira Sauce with Bacon and Sherry Vinegar**

牛フィレ肉のグリル ホワイトアスパラガス 平飼い卵のミモザ風  
蕪のローストとブルギニオンバター  
ベーコン入りシェリー酒ヴィネガー風味のマデラ酒ソース

## Dessert

**Melon and Plum Liqueur Savarin, Coconut Sorbet**  
メロンと梅酒のサバラン ココナッツシャーベット

**Coffee or Tea / Petit fours**

コーヒーまたは紅茶 / 小菓子  
¥ 9,000

Price is inclusive of consumption tax.  
記載料金には消費税が含まれております。