

【Memoir (メモワール)】

2024年4月1日～メニュー例

Glass of Champagne
グラス シャンパーニュ

【Menu】

Small appetizer
お食事前の軽い一皿

Marinated white fish, raspberry and pink vegetables with caviar
白身魚のマリネ フランボワーズとレギューム・ロゼ キャビアとともに

" Paris Soir " chilled potato potage with consommé jelly
onion espuma and sea urchin
新じゃが芋の冷製ポタージュ ” パリ・ソワール”
新玉葱のエスプーマとコンソメジュレ 雲丹を添えて

Chef's recommended fish and shellfish, braised leek with shellfish broth
シェフおすすめの鮮魚と貝類
リーキのエトフェと潮風香る貝のブイヨン

Please choose a main dish
下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Brioche wrapped domestic beef fillet
with stuffed cabbage, truffle essence
国産牛フィレ肉 新緑の装い
ブリオッシュ・ヴェールとシューファルシ トリュフのエッセンスで
または or

Grilled "Kuroge wagyu" beef colorful vegetables with truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリエ 彩り豊かな野菜のテクスチャー
ソース・ペリゲー(+¥4,000)

Anniversary dessert plate
アニバーサリー デザート プレート

" Terrine de fromage " combination of melon, verbena scent
テリーヌ・ド・フロマージュ メロンとのマリアージュ ヴェルベーンの香りとともに

Coffee and petit four
コーヒーと小菓子

15,000 円

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.