



ソムリエによるペアリング 日本酒と日本ワイン

開業1周年にちなんで、様々なお祝いのシーンにぴったりな、縁起のいい銘柄をご用意。

SAKE

日本酒

白鶴 淡雪スパークリング 一杯 ¥1,000

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2017」のスパークリング部門で金賞を受賞。
米由来のやさしい甘みと爽やかな酸味が特長の発泡性の清酒です。
飲み口が爽やかなため、女性にも人気があり、食中酒としてはもちろんのこと、
食前酒やデザート酒としてもお楽しみいただけます。

甲子 立春朝搾り 純米吟醸生原酒 (数量限定) 一杯 ¥1,000

春の到来を祝う立春の朝に、搾りあがったお酒をそのまま届ける、究極の搾りたて酒です。
2月4日の立春朝搾りに参加した、日本名門酒会加盟の酒販店で限定販売される縁起酒を、
期間限定でお楽しみいただけます。

大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴 (金箔入り) 一本 ¥1,800

丁寧にお米を磨いて造られた大吟醸酒に、桜の花びらの形をした金箔を入れた逸品です。
大変香りがよく、最高になめらかな口当たりが特長で、
口にゆっくり含むと、上品ではのかな甘味の中にお米の旨み、酸味が次々に広がります。

JAPANESE WINE

日本ワイン

勝沼醸造 甲州テロワール・セレクション 祝 一杯 ¥1,200

日本ワイン発祥の地とも言える山梨県勝沼の祝地区で造られた、華やかなアロマの白ワイン。
糖度の高い白桃などのフルーティーなアロマや、ほのかに口の中に残る苦味が特長です。
「祝」というおめでたい名前がついた、お祝い事にふさわしい日本ワインです。

*消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

DÉJEUNER A

デジュネ A

¥3,800

メインの中から一品チョイス

DÉJEUNER B

デジュネ B

¥5,200

メインのお魚料理とお肉料理の中から一品ずつチョイス

初鰹と明石鯛 祝い膳 春野菜とのアンサンブル

北海道産真昆布と山菜のリキッド 貝類と豆のコンディマン

MAIN

POISSON

メバルのポワレ 筍とのマリアージュ レンコンのヴァプールと菜の花

オマール海老と春野菜の幸福紙包み焼き ビスクソース (+¥1,500)

VIANDE

鹿児島県産黒豚フィレ肉の「KATSURETSU」 レモンのコンディマンと矢野さんの新鮮野菜

黒毛和牛ロース肉のグリル 西洋わさびのソース 季節野菜のガルグイユ (+¥1,500)

黒毛和牛フィレ肉の昆布メ塩パイ包み焼き 季節野菜のガルグイユ (+¥2,500)

フォワグラ添え (+¥800)

DESSERT 3種類から一品チョイス

チョコレートとラズベリーの紅白エクレア

チェリージュビレ ～炎の演出～

銀座流メロンクリームソーダ

小菓子

パン

コーヒー又は紅茶

*消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします *食材の仕入れ状況によりメニューは予告なく変更する場合がございます

DÉJEUNER C

デジュネ C

¥7,000

ホタルイカと白魚 パルメザンのクロッカ

初鱈と明石鯛 祝い膳 春野菜とのアンサンブル

北海道産真昆布と山菜のリキッド 貝類と豆のコンディマン

POISSON 2種類から一品チョイス

メバルのポワレ 筍とのマリージュ レンコンのヴァプールと菜の花

オマール海老と春野菜の幸福紙包み焼き ビスクソース (+¥1,500)

VIANDE 3種類から一品チョイス

ほうじ茶塩パイで包み焼きにした仔羊 緑庭に盛り付けた野菜たち

黒毛和牛ロース肉のグリル 西洋わさびのソース 季節野菜のガルグイユ (+¥1,500)

黒毛和牛フィレ肉の昆布メ塩パイ包み焼き 季節野菜のガルグイユ (+¥2,500)

フォワグラ添え (+¥800)

DESSERT 3種類から一品チョイス

チョコレートとラズベリーの紅白エクレア

チェリージュビレ ～炎の演出～

銀座流メロンクリームソーダ

小菓子

パン

コーヒー又は紅茶

LUXE

リュクス

¥10,000

ホタルイカと白魚 パルメザンのクロッカ

初鱈と明石鯛 祝い膳 春野菜とのアンサンブル キャビア添え

貝類と豆のコンディマン 北陸産ガス海老の炙り 昆布とコキヤージュのフュメ

POISSON 2種類から一品チョイス

静岡県産金目鯛の海藻蒸し ブイヤベースソース 筍のロースト添え

オマール海老と春野菜の幸福紙包み焼き ビスクソース (+¥1,500)

VIANDE 2種類から一品チョイス

黒毛和牛ロース肉のグリル 西洋わさびのソース 季節野菜のガルグイユ

黒毛和牛フィレ肉の昆布メ塩パイ包み焼き 季節野菜のガルグイユ (+¥2,500)

フォワグラ添え (+¥800)

DESSERT 3種類から一品チョイス

チョコレートとラズベリーの紅白エクレア

チェリージュビレ ～炎の演出～

銀座流メロンクリームソーダ

小菓子

パン

コーヒー又は紅茶



PAIRING DRINK

In celebration of our 1st anniversary,
special sake and Japanese wine are prepared as below.

SAKE

Hakutsuru Awayuki Sparkling Sake 1 glass ¥1,000

Tempting flavors of tropical fruits, banana cream, hazelnut, vanilla and honeycomb with floral,
fruity and mellow rice aromas.

Kinoene Rishun Shibori Junmai Ginjo (limited edition) 1 glass ¥1,000

An auspicious sake pressed on the traditionally recognized first day of spring.

Kamotsuru Tokusei Gold Daiginjo 1 bottle ¥1,800

Introduced in Showa era year 33, this sake was the first Daiginjo ever made available for public purchase,
and is Kamotsuru's Signature Brand.

Gold Leaf Sakura Blossoms dance to-and-fro in the bottle.

JAPANESE WINE

Katsunuma Koshu Terroir Selection IWAI 1 glass ¥1,200

A dry white wine with sweet aromas of white peach.

DÉJEUNER A

¥3,800

Choose one poisson / viande from the following.

Hatsugatsuo (the season's first bonito), Akashi red sea bream and spring vegetables

Hokkaido kelp, edible wild plants, bean and shellfish soup

————— MAIN Choose one from the following main list. —————

POISSON

Poeler of black rockfish and bamboo shoots, with steamed lotus roots and canola flowers

Paper-wrapped roasted Omar shrimps and spring vegetables, with bisque sauce (+¥1,500)

VIANDE

Fried Kagoshima Kurobuta (Berkshire) pork fillet cutlet,
with fresh vegetables and lemon condiment

Grilled Kuroge Wagyu beef loin with horseradish sauce and seasonal vegetables (+¥1,500)

Pastry-wrapped kelp marinated Kuroge Wagyu beef fillet with seasonal vegetables (+¥2,500)

add foie gras (+¥800)

————— DESSERT Choose one from the following dessert list. —————

Chocolate and raspberry eclair cake

Flaming cherries jubilee

Special melon-flavored soda float

Petit four

Bread

Coffee or Tea

DÉJEUNER C

¥7,000

Firefly squid, Japanese icefish and parmesan crisps

Hatsugatsuo (the season's first bonito), Akashi red sea bream and spring vegetables

Hokkaido kelp, edible wild plants, bean and shellfish soup

POISSON Choose one from the following poisson list.

Poeler of black rockfish and bamboo shoots, with steamed lotus roots and canola flowers

Paper-wrapped roasted Omar shrimps and spring vegetables, with bisque sauce (+¥1,500)

VIANDE Choose one from the following viande list.

Pastry-wrapped lamb with roasted green tea salt and spring vegetables

Grilled Kuroge Wagyu beef loin with horseradish sauce and seasonal vegetables (+¥1,500)

Pastry-wrapped kelp marinated Kuroge Wagyu beef fillet with seasonal vegetables (+¥2,500)

add foie gras (+¥800)

DESSERT Choose one from the following dessert list.

Chocolate and raspberry eclair cake

Flaming cherries jubilee

Special melon-flavored soda float

Petit four

Bread

Coffee or Tea

LUXE

¥10,000

Firefly squid, Japanese icefish and parmesan crisps

Hatsugatsuo (the season's first bonito), Akashi red sea bream, caviar and spring vegetables

Roasted Gasu-shrimp from Hokuriku, kelp, bean and shellfish soup

POISSON Choose one from the following poisson list.

Steamed Shizuoka-raised red snapper with seaweed,
roasted bamboo shoots, bouillabaisse sauce

Paper-wrapped roasted Omar shrimps and spring vegetables, with bisque sauce (+¥1,500)

VIANDE Choose one from the following viande list.

Grilled Kuroge Wagyu beef loin with horseradish sauce and seasonal vegetables

Pastry-wrapped kelp marinated Kuroge Wagyu beef fillet with seasonal vegetables (+¥2,500)

add foie gras (+¥800)

DESSERT Choose one from the following dessert list.

Chocolate and raspberry eclair cake

Flaming cherries jubilee

Special melon-flavored soda float

Petit four

Bread

Coffee or Tea