



Menu

Degustation

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

ドミナスコース
Dominus Tasting

¥6,000 (¥6,600)

本日のアミューズ
Today's Amuse-Bouche

種鶏のダブルコンソメスープ
Chicken Consomme

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

本日の鮮魚料理
Today's Fish Dish

牛ホホ肉の煮込み
Stewed Wagyu-Beef Cheek

or

ハンバーグ
Beef Burger Patty, Low-temperature Cook

or

仔羊ランプ肉の低温調理
Lamb Rump, Low-temperature Cook

など

etc...pls choose from main dish list

♫の赤ワインカレー
Finishing Dish – Red Wine Curry

本日のデザート
Dessert

コーヒー
Coffee

季節のコース
Seasonal Tasting

¥9,000 (¥9,900)

生白魚のテリーヌ
Japanese Ice Fish Terrine

ツブ貝と菜花のマリネ
Whelk Shell & Field Mustard Marinade

仏産ホワイトアスパラガス ダブルコンソメスープ
French White Asparagus, Chicken Consomme

アオリイカの Pasta 風
Bigfin Reef Squid Noodle

米沢豚バラ肉の低温調理
Yonezawa Pork Belly, Low-temperature Cook

クレープ オレンジソース
Crepe, Orange Sauce

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

スペシャルコース
Special Tasting

¥15,000 (¥16,500)

ホタルイカと菜花のマリネ
Firefly Squid & Field Mustard Marinade

仏産ホワイトアスパラガス ダブルコンソメスープ
French White Asparagus, Chicken Consomme

本マグロ 中トロのタルタル
Bluefin Tuna Tartare

ルジェ フォアグラと無花果のテリーヌ
Foie Gras & Fig Terrine

オマールブルー
Lobster

骨付き仔羊背ロースの低温調理
Lamb Loin Chop, Low-temperature Cook

クレープ オレンジソース
Crepe, Orange Sauce

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

Menu

A La Carte

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。
Prices exclude 550yen seating charge.

【 前菜/ Appetizers 】

- オードブル盛り合わせ (1人前) ¥1,800 (¥1,980)
Today's Assorted Appetizers (for 1 person)
- ウズラ卵のワイン煮込み スモーク ¥600 (¥660)
Smoked Quail Eggs Wine-Marinade
- 自家製シャンパンビネガーのピクルス ¥600 (¥660)
Home-made Champagne Pickles
- 低温調理の野菜 ¥800 (¥880)
Low-temperature cooked Vegetables
- W スモークベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ ¥1,000 (¥1,100)
Double Smoked Bacon & Romain Lettuce Caesar Salad
- 金華サバの自家製ビネガー ¥1,100 (¥1,210)
Mackerel Home-made Vinegar Marinade
- ブリのカルパッチョ ¥1,300 (¥1,430)
Yellow-tail Carpaccio
- 本マグロ中トロのタルタル ¥2,200 (¥2,420)
Bluefin Tuna Tartare
- フォアグラと無花果のテリーヌ ¥3,000 (¥3,300)
Foie Gras & Fig Terrine

【 パン/ Bread 】

- パン ¥100 (¥110)
Hard Bread
- シューパン ¥250 (¥275)
Choux Bread

【 スープ/ Soup 】

- コーンスープ ¥600 (¥660)
Corn Soup
- ミネストローネ ¥800 (¥880)
Minestrone
- クラムチャウダー ¥1,000 (¥1,100)
Clam Chowder
- 種鶏のダブルコンソメスープ ¥1,000 (¥1,100)
Chicken Consomme
- フォアグララビオリ 種鶏のダブルコンソメスープ ¥1,500 (¥1,650)
Foie Gras Ravioli, Chicken Consomme

【 パスタ/Pasta 】

- ・ 野菜のトマトスパゲティ ¥1,200 (¥1,320)
Vegetable Spaghetti Tomato Sauce
- ・ 和牛と米沢豚のボロネーゼスパゲティ ¥1,200 (¥1,320)
Wagyu & Pork Bolognese
- ・ ジェノベーゼ スパゲティ ¥1,200 (¥1,320)
Spaghetti Genovese
- ・ ナポリタンスパゲッティ ドミナス風 ¥1,300 (¥1,430)
Bacon & Bell Pepper Spaghetti Tomato Sauce
- ・ ポルチーニ茸のクリームスパゲティ ¥1,500 (¥1,650)
Porcini Mushroom Spaghetti Cream Sauce

【 リゾット・カレー/Risotto・Curry 】

- ・ パルミジャーノチーズと赤ワインの焼リゾット ¥1,000 (¥1,100)
Parmigiano Cheese & Red Wine Baked Risotto
- ・ 〆の赤ワインカレーライス ¥500 (¥550)
Marmalade Onion and Red Wine Curry (Small Finishing Dish)

【 メインディッシュ/Main Dish 】

- ・ 富士サーモン ミキュイ ¥1,800 (¥1,980)
Half-cooked Fuji-Salmon
- ・ 本マグロの中トロ ミキュイ ¥2,200 (¥2,420)
Half-cooked Medium-fatty Tuna
- ・ ハンバーグ 低温調理 ¥1,500 (¥1,650)
Beef Burger Patty, Low-temperature Cook
- ・ 牛ホホ肉のクリーム煮込み ¥1,500 (¥1,650)
Stewed Beef Cheek
- ・ 仔羊ランプ肉の低温調理 ¥1,500 (¥1,650)
Lamb Rump, Low-temperature Cook
- ・ A5 和牛ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル ¥2,000 (¥2,200)
A5 Wagyu Beef & Porcini, Low-temperature Cooked Tartare
- ・ 豚バックリブのバーベキュー 2本 ¥2,200 (¥2,420)
Pork Back-Rib BBQ (2 pcs.)
- ・ 骨付き仔羊背ロースの低温調理 ¥2,500 (¥2,750)
Lamb Loin Chop, Low-temperature Cook
- ・ A5 和牛赤身肉の低温調理 仏ルジェのフォアグラ ¥3,500 (¥3,850)
A5 Wagyu Beef Loin, Low-temperature Cook, & Foie Gras

・ チーズ・デザートは日替わりとなります。

and more Cheese & Dessert. Ask Stuff