

K

KIYOSHI MIYASHIRO
CUISINE FRANÇAISE
DEPUIS 1987

M

春のディナーコース

¥12,800～¥20,000

Dinner courses

Spring 2018

- ご予約は1ヶ月前より承ります。
- お召し上がりのコースを下記よりお選びいただき、必ず前日までにご予約下さい。
 - 下記はすべてお1人様の料金（税込・サービス料別）です。
 - 当日キャンセルの場合にはキャンセル料を頂戴いたします。
 - アレルギーがある場合はご予約時にお申し付け下さい。
- Reservations by the day before are required.
- Reservations will be accepted starting one month before.
- You must order the main course at the time of reservation .
 - The prices are per person (including tax) .
 - A service charge will be added to the quoted price.
- A cancellation charge is made if you cancel your reservation on the reserved day.
 - Please do not hesitate to tell us if you have any food allergies.

特別おまかせコース

¥20,000～

(ご予算に応じて承ります)

アミューズ3種・オードヴル2品・お魚料理・お肉料理・デザート・コーヒー

アミューズ

キャヴィアのカナッペ

ピサラディエールのチーズパイ仕立て

砂肝のコンフィ、ブルギニョン風

*

帆立貝のタルタル、アンディーヴのスープ仕立て、アグリユーム風味

*

フォワグラのポワレ、トリュフ添え

*

本日のお魚料理

*

和牛フィレ肉のパイ包み焼き

*

デザート

*

コーヒー

(上記のメニューは一例です。材料の入荷状況により変更になる場合がございます。)

.....

＜鳩のロースト タイム風味、エシャロットのコンフィ添え＞のコース

¥12,800

アミューズ・オードヴル2品・鳩のロースト タイム風味、エシャロットと赤ワインのコンフィ添え・デザート・コーヒー

.....

＜和牛フィレ肉のロッシェニ風＞のコース

¥13,500

アミューズ・オードヴル2品・和牛フィレ肉のロッシェニ風・デザート・コーヒー
(和牛フィレ肉の上にフォワグラとトリュフを重ねた、贅沢なロッシェニ風ステーキ)

.....

＜ほろほろ鳥のヴァン・ジョーヌ煮込み＞のコース

¥14,000

アミューズ・オードヴル2品・ほろほろ鳥とモリーユ茸のヴァン・ジョーヌ煮込み・デザート・コーヒー

.....

＜活けオマール海老のノワゼット風味＞のコース

¥16,000

アミューズ・オードヴル2品・活けオマール海老のノワゼット風味、オマール海老入りじゃがいものラヴィオリ添え・デザート・コーヒー

.....

＜仔羊とフォワグラ、トリュフのパイ包み焼き＞のコース

¥18,000

アミューズ・オードヴル2品・仔羊とフォワグラ、トリュフのパイ包み焼き・デザート・コーヒー

.....

5月中旬より

＜あわびの丸ごとロースト＞のコース

¥20,000～

(あわびの重量によりお値段が変わります。)

アミューズ・オードヴル2品・あわびの丸ごとロースト、肝ソース添え・デザート・コーヒー

(A) ¥12,800

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Rôti de pigeon au thym et confit d'échalotes au vin rouge

*

Dessert

*

Café

.....

(B) ¥13,500

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Filet de bœuf "Rossini" (bœuf japonais)

*

Dessert

*

Café

.....

(C) ¥14,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Pintade à la crème et au vin jaune , aux morilles

*

Dessert

*

Café

.....

(D) ¥16,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Homard cuite à la minute et son ravioli de pomme de terre, lait poule parfumée aux noisettes

*

Dessert

*

Café

.....

(E) ¥18,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

En crôut d'agneau au foie gras et aux truffes

*

Dessert

*

Café

.....

(F) ¥20,000~

(by the weight of abalone)

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Rôti d'oreille de mer au son corail

*

Dessert

*

Café

.....

(G) Chef's Suggestion
¥20,000~

Amuse-bouche variés , 2 Entrées , Plat de poisson , Plat de viande , Dessert et Café