

Amuse
—
アミューズ



1.



2.



3.

1. イントロダクション～出逢い～
マスカルポーネのムースを詰めた二羽の白鳥
キャビアとイクラのアクセントで +¥1,518
2. プロローグ～食前のお愉しみ～
海老のブランマンジェ 小さな野菜とブイヤベースのジュレ
タブナードのマカロン +¥1,265
3. 二人のイニシャルとともに
ズワイ蟹のタルトレット +¥1,138

Hors-d'œuvre
—
オードブル



1.



2.



3.



4.



5.

1. 今日の花嫁をイメージして

鯛と帆立貝の紅白タルタル ティアラに見立てた蓮根とラディッシュのブリーツ
キャビアと二人のイニシャルを入れたビスキュイ
フレッシュハーブとオマール海老のオーロールソースとともに +¥1,771

2. 和洋の饗宴～祝宴の幕開けに～“調和”

五種前菜の取り合わせ
海老と鳥賊の紅白手毬寿司/胡麻豆腐 イクラ添え/
自家製パテカンパーニュとセミドライ無花果のピンチョス
サーモンと甘酢大根のロール/鴨の柚子味噌風味 +¥885

3. ワルツを奏でるシンフォニー

真鯛 鯛 サーモンマリネの薔薇仕立て 野菜のジュレと小海老のマリネ
ハーブとバルサミコのソース +¥885

4. 祝宴の為のデュオ

真鯛とトラウトサーモン 野菜のグラデーション
マスカルポーネと林檎のコンポート 木の実とポークローフのシャルロット
可愛いサラダと二種ソース添え +¥885

5. 祝宴の為のプレリュード

サーモンとカリフラワーのミルフィーユ
トマトケースに詰めた小海老 赤蕪のソースとともに

Soup
—
スープ



1.



2.



3.



4.



5.

1. パイで香りをとじてめて

オマール海老のビスク スワイ蟹と小さな野菜
爽やかなトマト風味 +¥759

2. 伝統の味と香り

ホテルオークラ伝統のコンソメスープ
シェリー酒の香り +¥632

3. 和紙で香りをとじてめて

和風コンソメスープの浮き身仕立て 柚子と三つ葉の香り +¥569

4. 香りとコクのハーモニー

トリュフが香る茸のポタージュ カプチーノ仕立て +¥569

5. いつまでも熱々で

淡路島産玉葱のオニオングラタンスープ

Poissons
—
魚料理



1.



2.



3.



4.



5.

1. 二種ソースのマリアージュ

白身魚のムースを詰めた 舌平目のターバン仕立て
オマール海老を添えて
ベルモットが香るクリームソースと
アメリカネズの二色ソース +¥1,771

2. 炎のリレー シェフのパフォーマンスとともに

鮑 国産白姫の海老 真鯛のソテー シェフのフランベサービス
ラタトゥイユとミラノ風焼きリゾット
アメリカネズソースの香りとともに +¥1,771

3. 紅白の装いで

金目鯛のドーム仕立て 野菜と白身魚のムースを詰めて ズワイ蟹とともに
アスパラガスとレタス 青豆のフランセーズ 二種ソース +¥632

4. 海と大地のアンサンブル

瀬戸内真鯛のパイ包み焼き
ロマネスコカリフラワーとサフラン風味のソース

5. 南フランスへの誘い

姫鯛のポワレ サフランが香るお米の Pasta とプロバンス風野菜のリゾット
貝の旨味のトマトソースとバジルソースのアクセントで

Granité
—
グラニテ



1.



2.



3.

1. 間奏曲

二種グレープフルーツ ハートのシャーベットをお口直しに +¥885

2. 間奏曲

カルパドスのグラニテをお口直しに 林檎のコンポートと薔薇の香り +¥759

3. 間奏曲

ブラッドオレンジとレモンのグラニテをお口直しに +¥632

Viandes
—
肉料理



1.



3.



4.



5.



6.

1. 芳醇なハーブと香味野菜の香りとともに
黒毛和牛フィレ肉の塩釜焼き シェフのカービングサービス
温野菜とこだわりの塩胡椒 +¥4,680

2* 五感で味わう 炎のメインディッシュ
黒毛和牛のローストビーフ
シェフのフランベとカービングサービス
西洋わさびとこだわりの塩胡椒 +¥4,680

3. 和のおもてなし
国産牛サーロインの網焼き 山葵と特製和風ソース
鰹と昆布が香る炊き野菜を添えて +¥1,771

4. 五感で味わう 炎のメインディッシュ
国産牛のローストビーフ シェフのフランベとカービングサービス
西洋わさびと温野菜 伝統的な赤ワインソース添え +¥1,771

5. 至福の二重奏
牛フィレ肉のローストとビーフシチューの取り合わせ
シェフのカービングサービス
セロリラブのブルーテ かぼちゃのミルフィーユに乗った温野菜添え

6. 至福のメインディッシュ
牛フィレ肉のグリル トリュフ入り茸のデューセルと温野菜
ほんのり甘いマデラ酒ソース


 Desserts &
 Mignardises

デザート & 小菓子



1.



2.



3.



4.



5.

1. ベリー・ベリー・ベリー
木苺のオペラ
赤い木の実のアイスクリーム添え +¥885
2. エドワード7世とその恋人シュゼットに捧げる
～エスコフィエへのオマージュ～
伝説のデザート 炎と香りのクレープシュゼット +¥885
3. 炎のスパイラルフランベ 温度差を愉しむ
炎のパフォーマンス チェリージュビレ パニラアイスクリーム

4. ロワール地方 伝統のデザート“華麗なるフィナーレ”
木苺のクレメ・ダンジュール ピスタチオのアイスクリーム

5. 紅と白のファンタジー
赤い木の実のアスピック ホワイトチョコレートのアイスクリーム

6*〈小菓子〉神戸の石畳 自家製生ショコラ +¥569

7*〈小菓子〉結びの一口 小さな焼菓子 +¥328