

Melesean Vegan Course

Vegan course

Mixed salad with turnip and white balsamic vinaigrette

Salade composée, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et aux navets

Sautéed Izu Shiitake Mushrooms and Warm Vegetables
with Garlic-Flavored Izu Miso Sauce

Shiitaké d'Izu sauté et légumes chauds, sauce au miso d'Izu à l'ail

Pumpkin and Coconut Milk Potage

Potage de potiron et lait de coco

Vegan Chili Con Carne

(served with rice or Niigata rice flour bread and extra virgin olive oil)

Vegan Chili végétarien (riz ou pain de grain de riz de Niigata et huile-d'olive vierge)

or

Vegan Meat Sauce Spaghetti

(Served with Niigata rice flour bread and extra virgin olive oil)

*Vegan spaghetti sauce soja à cuisiner et tomate,
pain de grain de riz de Niigata et huile-d'olive vierge*

Today's dessert

Dessert du jour

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥8,701

Strelitzia

Strelitzia

Izu Shiitake Mushroom Terrine and Smoked Salmon,
Walnut and Herb Cream Cheese, Ravigote Sauce

Terrine de shiitaké d'Izu et saumon fumé, fromage frais aux noix et aux herbes, sauce ravigote

Seafood bouillabaisse with garlic toast

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Poêlé of Splendid Alfonsino and Whitebait, Potato Purée,
Beurre Blanc Sauce with Aonori Seaweed

Béryx et poutine poêlés, purée de pommes de terre, sauce beurre blanc aux cheveux de mer

Sous-vide Kagoshima Black Wagyu (A5) round,
served with butter rice and mushroom cream sauce

*Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé,
riz au beurre, sauce à la crème de champignons*

or

Sous-vide Izu venison loin,
apple compote, and blueberry-infused red wine sauce

Contre-filet de chevreuil rôti de Izu, compote de pommes, sauce au vin rouge aux myrtilles

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥9,944

Demi-portion

Demi portion

Amuse

Amuse - bouche

Crab and Pen-shell Clam Gâteau, Marinated Mt. Fuji Salmon,
Turnip and White Balsamic Vinegar Vinaigrette
*Gâteau de crabe et de jambonneaux, saumon du Mont Fuji mariné,
Vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et aux navets*

Seafood bouillabaisse with garlic toast

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Grilled Abalone with Parmigiano-Reggiano Risotto,
Abalone Liver and Aonori Seaweed Beurre Blanc Sauce

*Oreille de mer grillée, risotto au Parmigiano Reggiano,
sauce vin blanc aux foie d'oreille de mer et aux cheveux de mer*

Grilled Kuroge Wagyu Loin, Potato Purée,
Morel Mushroom and Port Wine Cream Sauce
*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, purée de pommes de terre,
sauce morille brasée au porto à la crème*

Granite

Avant dessert

Today's dessert

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥12,430



Melesea

Amuse

Amuse - bouche

Crab and Pen-shell Clam Gâteau, Marinated Mt. Fuji Salmon,
Turnip and White Balsamic Vinegar Vinaigrette

*Gâteau de crabe et de jambonneaux, saumon du Mont Fuji mariné,
Vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et aux navets*

Bouillabaisse of white fish and mussels landed at Izu fishing ports,
served with garlic toast

*Bouillabaisse de poisson à chair blanche de Izu débarquement au port de pêche et moule,
pain grillé à l'ail*

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Grilled Abalone with Parmigiano-Reggiano Risotto,
Abalone Liver and Aonori Seaweed Beurre Blanc Sauce

*Oreille de mer grillée, risotto au Parmigiano Reggiano,
sauce vin blanc aux foie d'oreille de mer et aux cheveux de mer*

Grilled Kuroge Wagyu Loin, Potato Purée,
Morel Mushroom and Port Wine Cream Sauce

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, purée de pommes de terre,
sauce morille brasée au porto à la crème*

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥13,673

◆ Reservations required by 12:00 PM on the day ◆

Langouste

Langouste – Japanese Spiny Lobster Course –

Amuse

Amuse - bouche

Salad of Izu Spiny Lobster and Seafood
with Truffle-Flavored Aurora Sauce

Langouste de Izu et fruits de mer en salade, sauce aurore aux truffes

Bouillabaisse with Izu-landed splendid alonsino and abalone,
served with garlic toast

Bouillabaisse de beryx de Izu débarguement au port de pêche et oreille de mer, pain grillé à l'ail

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Gratin of Izu spiny lobster; grilled risotto
with sakura shrimp and green seaweed

Langouste thermidor, risotto grillé de petites crevettes roses et de cheveux de mer

Grilled Kuroge Wagyu Loin, Potato Purée,
Morel Mushroom and Port Wine Cream Sauce

*Filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, purée de pommes de terre,
sauce morille brasée au porto à la crème*

Granite

Avant dessert

Today's dessert

Dessert du jour

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥19,888