

Melesean Vegan Course

Vegan course

Amuse

Amuse-bouche

Steamed vegetables and ratatouille platter,
with olive puree

Plateau de légumes chaudes et ratatouille, purée d'olive

Cabbage and soy milk potage, walnut and dried soy meat

Potage de chou et lait de soja, noix et viande de soja sèche

Turnip and mushrooms Japanese style spaghetti peperoncino
and "Niigata" rice flour garlic bread

Spaghetti péperoncino de navet et champignon à la japonaise, pain de grain de riz de Niigata

Today's Vegen cake with fruit

Platteau de gâteau de vegan du jour et fruits

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥8,701

Demi-portion

Demi portion

Amuse

Amuse - bouche

Seafood and tomato consommé jelly with vegetable puree

Fruits de mer consommé de tomate en gelée, de légumes

Seafood bouillabaisse with garlic toast

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

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Izu golden sea bream poached in a Nage, with basil

Béryx de Izu débarquement au port de pêche à la nage au fumer de basilic

Grilled Wagyu beef loin with truffle-flavored jus de viande sauce

Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, sauce jus de viandes aux truffes

Granite

Avant dessert

Today's dessert

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥12,430

Strelitzia

Strelitzia

Pork rillettes, salted rice malt tofu and prosciutto, smoked salmon platter,
ravigote sauce

Rillettes de porc, shiokouji tofu et jambon cru, saumon fumé, sauce ravigote

Seafood bouillabaisse with garlic toast

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

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Pan-fried mozzarella cheese and golden sea bream
with olive-flavored sauce

Mozzarella et beryx poêlé, sauce olive noire

Grilled Kagoshima wagyu beef (A5) round,
with wasabi-flavored jus de viande sauce

Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé, sauce jus de viandes au wasabi

or

Low-temperature cooked Izu venison loin,
red wine and blueberry sauce, Izu edible rose jam

Carré de chevreuil de Izu cuisson sous-vide, sauce au vin rouge et à la myrtille, confiture de rose de Izu

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

¥9,944



Melesea

Amuse

Amuse - bouche

Seafood and tomato consommé jelly with vegetable puree

Fruits de mer et consommé de tomate en gelée, purée de légumes

Izu White fish and abalone bouillabaisse ,
served with garlic toast

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

Bread and smoke whipped cream

Pain et crème fouettée fumée

Izu golden sea bream poached in a Nage, with basil

Béryx de Izu débarquement au port de pêche à la nage au fumer de basilic

Grilled Wagyu beef loin with truffle-flavored jus de viande sauce

Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, sauce jus de viandes aux truffes

Granite

Avant dessert

Choose your favorite dessert selections

Grand dessert

Coffee, Tea or Herb tea

Café ou Thé ou Infusion

Mignardises

Mignardaises

¥13,673