



DINNER

Nv - Grand Brut



2013 - Belle Epoque - Edition Première



2013 - Belle Epoque



2004 - Belle Epoque



Nv - Blason Rosé



2021.05.29

Chilled langoustine,
marinated daikon, cooking jus
冷製赤座海老 大根のマリネ 芳醇なジュ

HUGUES GERARD - MUNI ALAIN DUCASSE

Green asparagus from Provence with rice bran,
sea urchin
プロヴァンス産グリーンアスパラガス 米糠と雲丹

MARTIN PITARQUE - ESTERRE

Lightly seared tuna, carrots and blood orange
僅かに火を入れた鮪 人参とブラッドオレンジ

KEI KOJIMA - BEIGE ALAIN DUCASSE TOKYO

Hata fish from Mie,
green peas and shellfish marinated with koji
三重産ハタ グリーンピース 麴でマリネした貝類

MARTIN PITARQUE - ESTERRE

Matsukawagarei,
braised cabbage, blackcurrant with Arbois wine
松皮鯨
キャベツのブレゼとカシス、アルボワ産ワイン風味

KEI KOJIMA - BEIGE ALAIN DUCASSE TOKYO

Fillet of Wagyu beef in a salted crust,
first girolle mushrooms and almonds
和牛フィレ肉の塩殻包み焼き
はしりのジロール茸とアーモンド

HUGUES GERARD - MUNI ALAIN DUCASSE

Confit rhubarb from Aichi, Champagne granité
愛知産リュバールのコンフィ
シャンパーニュのグラニテ

THOMAS MOULIN - ESTERRE

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture
in Tokyo and Yagenbori house shichimi
ル・ショコラ・アラン・デュカスの
チョコレートを使用したデザート やげん堀の七味

THOMAS MOULIN - ESTERRE

