



LUNCH

Nv - Grand Brut



2013 - Belle Epoque



2004 - Belle Epoque



Nv - Blason Rosé



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

Matsukawagarei,
braised cabbage, blackcurrant with Arbois wine

松皮鱈

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

愛知産リュバークのコンフィ

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

2021.05.29

