SIGNATURE

– 旬の最高の食材で仕立てたメニューをお楽しみください。

¥ 33,000

牡丹海老の炭火焼き　野菜のコンポート　ルイユとクリュスタッセのソース

サヨリのグリエ　マグロと春キャベツ　アーモンドのソース

明石産天然真鯛　ソッカとフヌイユ

フランス　ラカン産小鳩　蕪のフォンダンとモリーユ茸

または

田中久工氏の神戸牛　季節野菜　suppl. ¥ 16,500

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

食後のお飲み物

MENU CARTE

– スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 22,000

– スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 27,000

高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻　ポワローのフォンダン

サヨリのグリエ　マグロと春キャベツ　アーモンドのソース

グリーンアスパラガスと季節野菜　春の茸のマーマレード　ゴールドキャヴィア

牡丹海老の炭火焼き　野菜のコンポート　ルイユとクリュスタッセのソース

蝦夷鮑　プティポワのミジョテとサラダ

銚子産一本釣りの金目鯛　越冬メークイン　サフランソース　ホタルイカ

明石産天然真鯛　ソッカとフヌイユ

オマールブルー　野菜とポレンタ　赤ワインソース　suppl. ¥ 3,300

フランス　ラカン産小鳩　蕪のフォンダンとモリーユ茸

仔牛　ホワイトアスパラガスのポシェ　オレンジのサバイヨン

熊本産赤牛　季節野菜

田中久工氏の神戸牛　季節野菜　suppl. ¥ 16,500

フランス産フロマージュ各種　エステールのセレクション　suppl. ¥ 3,300

苺とシリアル　フロマージュブランとオレガノ

栗とシークワーサーのマーマレード　ほうじ茶

ババ オ ラム

蕎麦茶のクルスティアン　ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート
乾燥レモンのグラニテ

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート
軽やかなクリームとカカオのプラリネ　コーヒーのグラス

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。
仕入れ状況により産地は変わる場合がございます。