

## 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。

¥ 35,000

ニース風季節野菜のサラダ 牡丹海老 トマトヴィネグレット

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ ホワイトアスパラガスのフォンダン ブラッドオレンジ

真魚鯉のグリエ グリーンアスパラガス トレヴィスとランティエユ モリーユ茸

熊本産あか牛 季節野菜

または

田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 25,000

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

¥ 23,000

スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 28,000

高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻 有機栽培の黒米とプティポワ

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ ホワイトアスパラガスのフォンダン ブラッドオレンジ

フランスラカン産小鳩とフォアグラのコンフィ 春キャベツと真鰯

ニース風季節野菜のサラダ 牡丹海老 トマトヴィネグレット

蝦夷鮑 キャロットのフォンダン

メヌケとポワロー シヴェソース

真魚鯉のグリエ グリーンアスパラガス トレヴィスとランティエユ

オマールブルー 季節のミジョテ クレソン

suppl. ¥ 3,300

甲州地鶏のロースト モリーユ茸のミジョテ フレッシュパスタ ヴァンジョーヌ

北海道オークリーフ牧場の仔牛 ブレットのトゥルト ジュ・ド・ロティ

熊本産あか牛 季節野菜

田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 25,000

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. ¥ 3,900

ババオラム

サントノーレ ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートと黒コショウ

苺 クレームレジェールとカフェ マスカルポーネのソルベ

さわやかなレモンとハーブ フロマージュブランと蜂蜜

ルバーブのロティ ココナッツのサブレとサフランのサバイヨン