

## 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

蝦夷鮑 プティポワのミジョテとサラダ

熊本産赤牛 季節野菜

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

キウイ ピスタチオのサバイヨン ハーブのグラニテ

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