

## 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

金目鯛 季節野菜とルバーブ



牡丹海老のビスク 黒トリュフ



筋鱈のドレ 夏野菜のコンフィ



熊本産あか牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

または

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

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 サラダと夏茸 野菜のソース  
金目鯛 ジロール茸のソテーとグリーンアスパラガス 国産サフランのサバイヨン  
季節野菜とルバーブ フランスラカン産小鳩のグリエ  
牡丹海老のビスク

蝦夷鮑 インゲン クルジェットとトマト

筋鱈のドレ 夏野菜のコンフィ

北海道産天然キングサーモン ジャガイモのフォンダンオリーブとアンチョビのコンディモン

オマールブルー 香草入りフレッシュパスタと季節野菜

suppl. ¥ 3,300

フランス シストロン産仔羊のロースト ホワイトアスパラガス

北海道オークリーフ牧場の仔牛 季節野菜のコンフィ

熊本産あか牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

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

マンゴのローストとグラッセ ライムとヴァンジョーヌのソース

桃のグラッセ クレームレジェール ミントとグロゼイユ

パイナップルと抹茶のコンポジション