

## 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

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ ポワローフォンダン 海苔のコンディモン ゴールドキャヴィア

高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻 フヌイユのフォンダン 国産サフラン

クエの炭火焼 ブロッコリーとクレソン

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 フヌイユのフォンダン 国産サフラン

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ ポワローフォンダン 海苔のコンディモン

フランスラカン産小鳩とフォアグラのコンフィ 花梨とほうれん草

ニース風季節野菜のサラダ 車海老

蝦夷鮑の炭火焼 クルジューと根セロリのコンポジション

クエの炭火焼 ブロッコリーとクレソン

アオリイカ アーティチョークとカリフラワー 黒トリュフ

オマールブルー ブレットと烏賊を詰めたジャガイモのファルシ

suppl. ¥ 3,300

野生鴨 京都産 田鶴氏の聖護院大根 ソースサルミ

北海道オークリーフ牧場の仔牛 蕎のフォンダンと有機栽培の黒米

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

栗とオレンジのコンポジション エストラゴンのオイル

花梨とシャンパニュのエミュールション グラスヴァニーユ