

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

車海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ フランボワーズとアーモンド ゴールドキャビア



アオリイカ ニースクルジェットのフォンダン ソースオランダーズ



筋鱈 ジロール茸とアプリコット



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 有機栽培の黒米と季節野菜

アオリイカ ニースクルジェットのフォンダン ソースオランダーズ

ニース風サラダ 甲州地鶏の炭火焼

車海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ フランボワーズとアーモンド

鮑のグリエ セロリのフォンダン ノワゼットとムール貝 国産サフラン

筋鱈 ジロール茸とアプリコット

真鯛のファルシ 烏賊とピスタチオ アンチョビと黒トリュフ

オマールブルーのグリエ トマトのロースト レモンとクルトン

suppl. ¥ 3,300

フランスラカン産小鳩 オニオンとクルジェットのファルシ

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 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

マンゴのコンポジション 抹茶

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