

## 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

伊勢海老の炭火焼き 夏野菜のコンフィ ゴールドキャヴィア

ヒメジのグリエ クルジェット オーストラリア産黒トリュフ

筋鯧のロースト 新ジャガイモ 海苔とサフランソース

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

ヒメジのグリエ クルジェット オーストラリア産黒トリュフ

アオリイカと季節野菜のサラダ ソッカ 唐墨

伊勢海老の炭火焼き 夏野菜のコンフィ

真鯛と黒鮑 グリーンアスパラガス

筋鯧のロースト 新ジャガイモ 海苔とサフランソース

日本海産鱸 京都産 田鶴氏の賀茂茄子 ゴールドキャヴィア

オマールブルー ホワイトアスパラガスのポシェ 赤ワインソース

suppl. ¥ 3,300

フランス シストロン産仔羊 サラダのファルシ

仔牛 ジロール茸のソテー

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

ココナッツと乾燥レモンのコンポジション

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