

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



熊本産赤牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子

または

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子

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

スタートター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 23,000

スタートター、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
仔牛とリードヴォー 季節野菜のコンフィ
熊本産赤牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子
田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子 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
レモンとオリーブオイルのコンポジション フロマージュブランのグラニテ
ノワゼットのバリエーション パスティスのグラニテ