

## 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

伊勢海老の炭火焼き 蕪とポワロー シャインマスカット

近海マグロのポシェ 茸のソテーとマーマレード

日本海産鱈 茄子 ゴールドキャヴィア

熊本県産赤牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

または

田中久工氏の神戸牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

suppl. ¥ 18,700

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 冬瓜とキャベツ 秋トリュフ

メヌケの炭火焼き アーティチョークのソテーとサラダ

近海マグロのポシェ 茸のソテーとマーマレード

伊勢海老の炭火焼き 蕪とポワロー シャインマスカット

蝦夷鮑 栗の葉で包んだセップ茸

松川カレイのロースト 海老を詰めたジャガイモ 海苔と海老のソース

日本海産鱈 茄子 ゴールドキャヴィア

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

蝦夷鹿のロースト フェンネル セロリ 林檎のオープン焼き

ピエモンテ産ノワゼットとルッコラのペースト

仔牛 クルジュ 胡桃 無花果

熊本県産赤牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

田中久工氏の神戸牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

suppl. ¥ 18,700

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

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

キウイ ピスタチオのサバイヨン ハーブのグラニテ

エクサンプロヴァンス風"カリソン" メロンとアーモンドのグラス

林檎のコンフィ エルダーフラワーと蜂蜜