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。

¥ 38,000

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ　アーモンド　ゴールドキャビア

金目鯛のグリエ　フヌイユとマスカット　フヌイユのソース

松川鰈のポワレ　セロリのフォンダン　ヘーゼル風味のソース

熊本産あか牛　アーティチョークと葉のジュ

または

田中久工氏の神戸牛　アーティチョークと葉のジュ　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

¥ 24,000

– スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 29,000

金目鯛のグリエ　フヌイユとマスカット　フヌイユのソース

栗の葉で包み焼き上げたセップ茸　ケールハーブのソテー

近海の一本釣りマグロ　秋のサラダ　クルミのコンディモン

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ　アーモンド

鮑のグリエ　茸と黒無花果　ソースヴァンジョーヌ

松川鰈のポワレ　セロリのフォンダン　ヘーゼル風味のソース

天然サーモンの炭火焼　バターナッツとエシャロット　粒マスタード

オマールブルーのポシェ
小さなジャガイモのローストとほうれん草　ソースオマルディーヌ　suppl. ¥ 3,300

高知県大月町備長炭で焼き上げた蝦夷鹿　キャベツのブレゼ　ソースポワブラード

北海道オークリーフ牧場の仔牛　ブレットのミジョテとファルシ

熊本産あか牛　アーティチョークと葉のジュ

田中久工氏の神戸牛　アーティチョークと葉のジュ　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　モンテカルロ風

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート
モワルーショコラ　グリュドカカオのサブレとポワブルロング

林檎のコンポジション　ジュニパーベリー　松の実のクリーム

さわやかなレモンとハーブ　フロマージュブランと蜂蜜

ローストとナチュラル　2種類のフランボワーズ
軽いヨーグルトムース　ミントのレディクション

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。
仕入れ状況により産地は変わる場合がございます。米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。