

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

のどぐろのグリエ   ポワローフォンダン   海苔のコンディモン   ゴールドキャヴィア



高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻   サラダと野菜のソース



松川鰯のムニエル   秋の茸   アルボワ産ワイン



熊本産あか牛の炭火焼   季節野菜と緑トマト

または

田中久工氏の神戸牛の炭火焼   季節野菜と緑トマト

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   サラダと野菜のソース

のどぐろのグリエ   ポワローフォンダン   海苔のコンディモン

フランスラカン産小鳩とフォアグラのコンフィ   林檎   葡萄とクルジュ

季節野菜のサラダ   牡丹海老のソテーと一本釣り中トロ

蝦夷鮑   アーティチョークのグリエとソース

松川鰯のムニエル   秋の茸   アルボワ産ワイン

関さばの炭火焼   栗の葉とともに焼き上げたセップ茸

オマールブルー   ブレットと烏賊を詰めたジャガイモのファルシ

suppl. ¥ 3,300

蝦夷鹿   無花果のロースト   根セロリと栗   ソースポワブラード

北海道オークリーフ牧場の仔牛   蕪のフォンダンと有機栽培の黒米

熊本産あか牛の炭火焼   季節野菜と緑トマト

田中久工氏の神戸牛の炭火焼   季節野菜と緑トマト

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

無花果のヴァリエーション   きな粉のグラス

栗とオレンジのコンポジション   エストラゴンのオイル

パイナップルと抹茶のコンポジション