

MENU DÉJEUNER

— starter, main course, dessert, coffee or tea
スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物
¥ 13,000

— starter, 2 main courses, dessert, coffee or tea
スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物
¥ 18,000

Grilled mebaru, white asparagus, saffron rouille
メバルのグリエ ホワイトアスパラガス ルイユと国産サフラン

Mekajiki on the embers, seasonal salad, tomato vinaigrette
メカジキと季節のサラダ トマトのヴィネグレット

**Green asparagus in the fireplace,
treviso, lentils and free-range chicken**
グリーンアスパラガス ランティューユと甲州地鶏 アスパラガスのヴルーテ



Hobo, tender leek, marine civet
ハウボウ ポワローフォンダン シヴェソース

**Salmon, Swiss chard,
lightly creamy morels and watercress condiment**
富士の介サーモン ブレットとモリーユ茸 クレソン

Duck breast, confit beetroot and citrus marmalade
鴨の炭火焼 ビーツのフォンダン 白ワインソース

Local beef, mashed potatoes and early vegetables, foie gras sauce
国産牛 越冬ジャガイモと野菜のミジョテ

**Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe,
seasonal vegetables and cooking jus**
田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 25,000



Rum baba
ババ オ ラム

**Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo
and black pepper, delicate puff pastry**
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

Kumquat composition, white sesame ice cream
金柑のコンポジション 白ゴマのグラス

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Production areas may change depending on availability.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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。

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

ニース風季節野菜のサラダ 牡丹海老 トマトヴィネグレット

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ ホワイトアスパラガスのフォンダン ブラッドオレンジ

真魚鯉のグリエ グリーンアスパラガス トレヴィスとランティエユ モリーユ茸

熊本産あか牛 季節野菜

または

田中久工氏の神戸牛 季節野菜

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 有機栽培の黒米とプティポワ

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ ホワイトアスパラガスのフォンダン ブラッドオレンジ

フランスラカン産小鳩とフォアグラのコンフィ 春キャベツと真鰯

ニース風季節野菜のサラダ 牡丹海老 トマトヴィネグレット

蝦夷鮑 キャロットのフォンダン

メヌケとポワロー シヴェソース

真魚鯉のグリエ グリーンアスパラガス トレヴィスとランティエユ

オマールブルー 季節のミジョテ クレソン

suppl. ¥ 3,300

甲州地鶏のロースト モリーユ茸のミジョテ フレッシュパスタ ヴァンジョーヌ

北海道オークリーフ牧場の仔牛 ブレットのトゥルト ジュ・ド・ロティ

熊本産あか牛 季節野菜

田中久工氏の神戸牛 季節野菜

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

苺 クレームレジェールとカフェ マスカルポーネのソルベ

さわやかなレモンとハーブ フロマージュブランと蜂蜜

ルバーブのロティ ココナッツのサブレとサフランのサバイヨン