

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

¥ 12,000

— 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

¥ 17,000

Marinated kinmedai, turnip and mushrooms from Yamanashi
金目鯛のマリネ 蕪のフォンダン 白州山の水農場の茸

Green asparagus in it natural way, gianchetti delicate omelet
グリーンアスパラガスと生しらすのオムレツ

Pigeon in the fireplace, seasonal vegetables, vegetal sauce
小鳩の炭火焼き 季節野菜のサラダ



Mebaru, socca and grilled fennel
メバル ソッカとフヌイユのグリエ

Hobo, tender potatoes and rouille
ハウボウ 越冬メークイン ルイユとクリュスタッセのソース

Amagi shamo, poached white asparagus, orange zabaglione
天城軍鶏 ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジのサバイヨン

Local beef, early vegetables and polenta, daube reduction
国産牛サーロイン 赤ワインソース ポレンタ

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, tender vegetables
田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 16,500



Grapefruit, cucumber and gin, tonka bean cream
グレープフルーツ キュウリとジン トンカ豆のクリーム

Rum baba
ババオラム

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo, light cream and cocoa nib praline, coffee ice cream

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

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.

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。

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。

¥ 33,000

牡丹海老の炭火焼き 野菜のコンポート ルイユとクリュスタッセのソース

サヨリのグリエ マグロと春キャベツ アーモンドのソース

蝦夷鮑 プティポワのミジョテとサラダ

熊本産赤牛 季節野菜

または

田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 16,500

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

¥ 22,000

スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 27,000

高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻 ポワローのフォンダン
サヨリのグリエ マグロと春キャベツ アーモンドのソース
グリーンアスパラガスと季節野菜 春の茸のマーマレード ゴールドキャヴィア
牡丹海老の炭火焼き 野菜のコンポート ルイユとクリュスタッセのソース

蝦夷鮑 プティポワのミジョテとサラダ

銚子産一本釣りの金目鯛 越冬メークイン サフランソース ホタルイカ

明石産天然真鯛 ソッカとフヌイユ

オマールブルー 野菜とポレンタ 赤ワインソース

suppl. ¥ 3,300

フランス ラカン産小鳩 蕪のフォンダンとモリーユ茸

仔牛 ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジのサバイヨン

熊本産赤牛 季節野菜

田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 16,500

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. ¥ 3,300

苺とシリアル フロマージュブランとオレガノ

栗とシークワーサーのマーマレード ほうじ茶

ババオラム

蕎麦茶のクルスティアン ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート
乾燥レモンのグラニテ

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