

## 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

キウイ ピスタチオのサバイヨン ハーブのグラニテ

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