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

Chilled potato velouté, charred iwashi, summer truffle
ジャガイモの冷たいヴルーテ　真鰯のグリエ　夏トリュフ

Marinated suzuki, tender courgette, tomato and onion
日本海産鱸のマリネ　クルジェットのフォンダン　トマトとオニオン

Thinly sliced Iberian pork, poutine omelet
イベリコ豚とシラスのオムレツ

Onagadai on the embers, steamed white asparagus, nori seaweed condiment
尾長鯛のグリエ　ホワイトアスパラガス　海苔とポワロー

Grilled tuna, green asparagus, mousseline sauce
一本釣りマグロ　グリーンアスパラガス　ソースムースリーヌ

Lamb, tender kamonasu, aubergine caviar
仔羊のロースト　賀茂茄子　キャビアドオーベルジーヌ

Local beef, carrot, beetroot, olive and anchovy
国産牛サーロイン　ビーツとキャロット　オリーブとアンチョビ

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, tender and crispy kamonasu
田中久工氏の神戸牛　京都産　田鶴氏の賀茂茄子　suppl. ¥ 25,000

Rum baba
ババ オ ラム

Saint-Honoré, 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

Passion fruit and cream cheese composition, powdered with tea
パッションフルーツとクリームチーズのコンポジション　紅茶の香り

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。

¥ 35,000

金目鯛　季節野菜とルバーブ

牡丹海老のビスク　黒トリュフ

筋鯱のドレ　夏野菜のコンフィ

熊本産あか牛　京都産　田鶴氏の賀茂茄子

または

田中久工氏の神戸牛　京都産　田鶴氏の賀茂茄子　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　サラダと夏茸　野菜のソース
金目鯛　ジロール茸のソテーとグリーンアスパラガス　国産サフランのサバイヨン
季節野菜とルバーブ　フランスラカン産小鳩のグリエ
牡丹海老のビスク

蝦夷鮑　インゲン　クルジェットとトマト
筋鯱のドレ　夏野菜のコンフィ
北海道産天然キングサーモン　ジャガイモのフォンダンオリーブとアンチョビのコンディモン
オマールブルー　香草入りフレッシュパスタと季節野菜　suppl. ¥ 3,300
フランス　シストロン産仔羊のロースト　ホワイトアスパラガス
北海道オークリーフ牧場の仔牛　季節野菜のコンフィ
熊本産あか牛　京都産　田鶴氏の賀茂茄子
田中久工氏の神戸牛　京都産　田鶴氏の賀茂茄子　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
マンゴのローストとグラッセ　ライムとヴァンジョーヌのソース
桃のグラッセ　クレームレジェール　ミントとグロゼイユ
パイナップルと抹茶のコンポジション

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。