

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 kan saba, leek, kombu condiment

寒鯖のグリエ ポワローヴィネグレット 海苔のコンディモン

Onagadai, raw vegetables, tomatoes, olives and anchovy, herb sauce

尾長鯛と季節野菜のサラダ オリーブとアンチョビ ルッコラとバジリコソース

Thinly sliced veal, poutine omelet

仔牛とシラスのオムレツ

♪

Poached tai, cauliflower and broccoli

天然真鯛のポシェ カリフラワーとブロッコリー

Seared tara from Hokkaido, potato stuffed with Swiss chard greens and squid

北海道産一本釣り鰆 ブレットと烏賊を詰めたジャガイモのファルシ

Duck breast on the embers, turnip, orange and fresh pasta

鴨の炭火焼 蕎とオレンジ フレッシュパスタ

Local beef, shogoin daikon, quick-sautéed spinach leaves

国産牛サーロイン 京都産 田鶴氏の聖護院大根

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, seasonal vegetables and ooking 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

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

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

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ 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 フヌイユのフォンダン 国産サフラン

クエの炭火焼 ブロッコリーとクレソン

熊本産あか牛の炭火焼 季節野菜

または

田中久工氏の神戸牛の炭火焼 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

—スターーター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 23,000

—スターーター、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 フヌイユのフォンダン 国産サフラン

銚子産一本釣り金目鯛のグリエ 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 花梨とほうれん草

ニース風季節野菜のサラダ 車海老

蝦夷鮑の炭火焼 クルジュと根セロリのコンポジション

クエの炭火焼 ブロッコリーとクレソン

アオリイカ アーティチョークとカリフラワー 黒トリュフ

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

新潟産野生鴨 京都産田鶴氏の聖護院大根 ソースサルミ

北海道オークリーフ牧場の仔牛 蕎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

田中久工氏の神戸牛の炭火焼 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

栗とオレンジのコンポジション エストラゴンのオイル

マスカットのコンポジション 抹茶のエキュム