

M E N U D É J E U N E R

— 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
北海道産一本釣り鱈 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 蕪とオレンジ 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

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

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

スタートター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 23,000

スタートター、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 蕪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