

## MENU DÉJEUNER

— starter, main course, dessert, coffee or tea  
スターター、メイン、デザート、食後の飲み物  
¥ 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

Charred sea scallop, tender fennel  
帆立貝の炭火焼 フヌイユのフォンダン

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 cooking 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

Kumquat composition, white sesame ice cream  
金柑のコンポジション 白ゴマのグラス

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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。米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

## 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    季節野菜

または

田中久工氏の神戸牛    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    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

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    季節野菜

田中久工氏の神戸牛    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

花梨とシャンパーニュのエミュルション    グラスヴァニーユ