

## 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

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の炭火焼 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