

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 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

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