

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

Suzuki in it natural way, seasonal vegetables, green zabaglione
日本海鱸と季節野菜 ルッコラとサバイヨン

Shirasu omelet, tomato and Swiss chard
シラスのオムレツ ブレットとトマトクリーム

Free-range chicken, aubergine two ways
甲州地鶏 京都産 田鶴氏の賀茂茄子とコンソメ



Kasago, tomato and basil, confit lemon condiment, rock fish soup
カサゴ サフランを効かせた岩魚介のスープ レモンとトマト

Salmon, black rice, squid and girolles cooked together
富士の介サーモン 有機栽培の黒米と烏賊 ジロール茸

Lamb, tender courgette, some other shaved
仔羊の炭火焼 クルジェットのフォンダン

Local beef, grilled salad, mint sauce
国産牛 サラダとミント

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe,
roasted kamonasu and black olives
田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

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

Kiwi, cereal and goat milk foaming composition, tarragon pesto
キウイのコンポジション
シリアルとレ・ドゥ・シェーブルのムース エストラゴンのペースト

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

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ フランボワーズとアーモンド ゴールドキャビア

アオリイカ ニースクルジェットのフォンダン ソースオランダーズ

筋鱈 ジロール茸とアプリコット

熊本産あか牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

または

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

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 有機栽培の黒米と季節野菜

アオリイカ ニースクルジェットのフォンダン ソースオランダーズ

ニース風サラダ 甲州地鶏の炭火焼

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ フランボワーズとアーモンド

鮑のグリエ セロリのフォンダン ノワゼットとムール貝 国産サフラン

筋鱈 ジロール茸とアプリコット

真鯛のファルシ 烏賊とピスタチオ アンチョビと黒トリュフ

オマールブルーのグリエ トマトのロースト レモンとクルトン

suppl. ¥ 3,300

フランスラカン産小鳩 オニオンとクルジェットのファルシ

北海道オークリーフ牧場の仔牛 ブレットのトゥルト ジュ・ド・ロティ

熊本産あか牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の賀茂茄子

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

マンゴのコンポジション 抹茶

さわやかなレモンとハーブ フロマージュブランと蜂蜜

ルバーブのロティ ココナッツのサブレとサフランのサバイヨン