

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

Chilled potato velouté, charred iwashi, summer truffle

ジャガイモの冷たいヴルーテ 真鰯のグリエ 夏トリュフ

Marinated suzuki, tender courgette, tomato and onion

日本海産鱸のマリネ クルジエットのフォンダン トマトとオニオン

Thinly sliced Iberian pork, nonant omelet

イベリコ豚とシラスのオムレツ



Onagadai on the embers, steamed white asparagus,
nori seaweed condiment

尾長鯛のグリエ ホワイトアスパラガス 海苔とポワロー

Grilled tuna, green asparagus, mousseline sauce

一本釣りマグロ グリーンアスパラガス ソースムースリヌ

Lamb, tender kamonasu, aubergine caviar

仔羊のロースト 賀茂茄子 キャビアドオーベルジーヌ

Local beef, carrot, beetroot, olive and anchovy

国産牛サーロイン ビーツとキャロット オリーブとアンチョビ

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, tender and crispy kamonasu

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子

suppl. ¥ 25,000



Rum baba

ババ オ ラム

Saint-Honoré, 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

金目鯛 季節野菜とルバーブ



牡丹海老のビスク 黒トリュフ



筋鱈のドレ 夏野菜のコンフィ



熊本産赤牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子

または

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子

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 サラダと夏茸 野菜のソース

金目鯛 ジロール茸のソテーとグリーンアスパラガス 国産サフランのサバイヨン

季節野菜とルバーブ フランスラカン産小鳩のグリエ

牡丹海老のビスク

蝦夷鮑 インゲン クルジェットとトマト

筋鱈のドレ 夏野菜のコンフィ

北海道産天然キングサーモン ジャガイモのフォンダンオリーブとアンチョビのコンディモン

オマールブルー 香草入りフレッシュパスタと季節野菜

suppl. ¥ 3,300

フランス シストロン産仔羊のロースト ホワイトアスパラガス

仔牛とリードヴォー 季節野菜のコンフィ

熊本産赤牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子

田中久工氏の神戸牛 京都産 田鶴氏の加茂茄子

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

マンゴのローストとグラッセ ライムとヴァンジョーヌのソース

レモンとオリーブオイルのコンポジション フロマージュブランのグラニテ

ノワゼットのバリエーション パスティスのグラニテ