

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 mebaru, white asparagus, saffron rouille

メバルのグリエ ホワイトアスパラガス ルイユと国産サフラン

Mekajiki on the embers, seasonal salad, tomato vinaigrette

メカジキと季節のサラダ トマトのヴィネグレット

**Green asparagus in the fireplace,
treviso, lentils and free-range chicken**

グリーンアスパラガス ランティューと甲州地鶏 アスパラガスのヴルーテ

〽

Hobo, tender leek, marine civet

ハウボウ ポワローフォンダン シヴェソース

**Salmon, Swiss chard,
lightly creamy morels and watercress condiment**

富士の介サーモン ブレットとモリーユ茸 クレソン

Duck breast, confit beetroot and citrus marmalade

鴨の炭火焼 ビーツのフォンダン 白ワインソース

Local beef, mashed potatoes and early vegetables, foie gras sauce

国産牛 越冬ジャガイモと野菜のミジョテ

**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

甲州地鶏のロースト モリーユ茸のミジョテ フレッシュパスタ ヴァンジョーヌ

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

さわやかなレモンとハーブ フロマージュブランと蜂蜜

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