

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

Vegetables velouté, grilled mebaru

野菜のヴルーテ メバルのグリエ

Katsuo, tender leeks, tomato vinaigrette and wakame

鰹の炭火焼き ポワローフォンダン トマトのヴィネグレット ワカメ

Warm green asparagus, pigeon and shallots

茹でたてグリーンアスパラガス 小鳩とエシャロット



Grilled sawara, spring cabbage and mushrooms

鯖 春キャベツとキノコ

Tai in its natural way,

early onions and vegetables, béarnaise sauce

天然真鯛のポシェ オニオンヌーヴォーと野菜 ソースベアルネーズ

Duck breast on the embers, white asparagus and blood orange

鴨のロースト ホワイトアスパラガスとブラッドオレンジ

Local beef, tender potato and seasonal vegetables, cooking jus

国産牛サーロイン 越冬メークインのフォンダン 季節野菜

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe,

stuffed spring cabbage, cooking jus

田中久工氏の神戸牛 春キャベツのファルシ

suppl. ¥ 25,000



Rum baba

ババオラム

**Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo,
light cream and cocoa nib praline, coffee ice cream**

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート

軽やかなクリームとカカオのプラリネ コーヒーのグラス

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

キンキの炭火焼き ポワローのフォンダン トマトのヴィネグレット

牡丹海老のビスク モリーユ茸

マナガツオの炭火焼き 春野菜のロースト

熊本産赤牛 春キャベツのファルシ

または

田中久工氏の神戸牛 春キャベツのファルシ

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 野菜とキノコ

キンキの炭火焼き ポワローのフォンダン トマトのヴィネグレット

グリーンアスパラガスとモリーユ茸のエチュベ ソースムースリヌ

牡丹海老のビスク

蝦夷鮑 春の緑野菜

マナガツオの炭火焼き 春野菜のロースト

銚子産一本釣り金目鯛 旬野菜 スーパドポワソン 佐賀県産サフラン

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 シストロン産仔羊とフォアグラのパテ アン クルード ホワイトアスパラガス

仔牛とリードヴォー クックポットで調理したガルニチュール

熊本産赤牛 春キャベツのファルシ

田中久工氏の神戸牛 春キャベツのファルシ

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

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート

軽やかなクリームとカカオのプラリネ コーヒーのグラス

苺とカルダモン クレームディプロマツト 苺のグラニテ

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