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
¥ 14,000

— 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
¥ 19,000

Lightly smoked sardine, confit fig and almond
真鰯の軽い燻製　黒無花果とアーモンド

Shirasu omelet, autumn salad leaves
しらすのオムレツ　秋のサラダ

Raw and cooked mushrooms, delicate velouté
季節の茸　茸のヴルーテ

Grilled suzuki, tiny potatoes, sea-scented broth and hazelnut
日本海鱸のグリエ　小さなジャガイモのロースト　ヘーゼルナッツのソース

Seared tai, tender fennel and grape, frond jus
天然真鯛のポワレ　フヌイユとマスカット　フヌイユのソース

Free-range chicken in the fireplace,
lightly creamed celeriac and leeks
甲州地鶏の炭火焼　根セロリとポワローの軽いクリーム仕立て

Local beef, gourd, torrefied seed condiment, mint sauce
国産牛　バターナッツ　焙煎した種のコンディモン　ミントのソース

Monsieur Tanaka beef from Kobe,
quick-sautéed artichokes, leaf jus
田中久工氏の神戸牛　アーティチョークと葉のジュ　suppl. ¥ 25,000

Rum baba like in Monte-Carlo
ババ オ ラム　モンテカルロ風

Soft and creamy chocolate from Alain Ducasse Manufacture
in Tokyo, cocoa nib shortbread and long pepper
ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート
モワルーショコラ　グリュドカカオのサブレとポワブルロング

Persimmon in delicate leaves and sorbet, sobacha cream
フレッシュの柿とソルベ　そば茶のクリーム

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。

¥ 38,000

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ　アーモンド　ゴールドキャビア

金目鯛のグリエ　フヌイユとマスカット　フヌイユのソース

松川鰈のポワレ　セロリのフォンダン　ヘーゼル風味のソース

熊本産あか牛　アーティチョークと葉のジュ

または

田中久工氏の神戸牛　アーティチョークと葉のジュ　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

¥ 24,000

– スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 29,000

金目鯛のグリエ　フヌイユとマスカット　フヌイユのソース

栗の葉で包み焼き上げたセップ茸　ケールハーブのソテー

近海の一本釣りマグロ　秋のサラダ　クルミのコンディモン

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ　アーモンド

鮑のグリエ　茸と黒無花果　ソースヴァンジョーヌ

松川鰈のポワレ　セロリのフォンダン　ヘーゼル風味のソース

鰻の炭火焼　吉川ナスのフォンダン　サラダのソース

オマールブルーのポシェ
小さなジャガイモのローストとほうれん草　ソースオマルディーヌ　suppl. ¥ 3,300

高知県大月町備長炭で焼き上げた蝦夷鹿　キャベツのブレゼ　ソースポワブラード

北海道オークリーフ牧場の仔牛　ブレットのミジョテとファルシ

熊本産あか牛　アーティチョークと葉のジュ

田中久工氏の神戸牛　アーティチョークと葉のジュ　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　モンテカルロ風

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート
モワルーショコラ　グリュドカカオのサブレとポワブルロング

林檎のコンポジション　ジュニパーベリー　松の実のクリーム

さわやかなレモンとハーブ　フロマージュブランと蜂蜜

ローストとナチュラル　2種類のフランボワーズ
軽いヨーグルトムース　ミントのレディクション

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。