

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 gourd velouté, charred tuna, lemon and capers
クルジュの冷たいヴルーテ 一本釣りマグロ レモンとケッパー

Grilled ishidaï, vegetable bayaldi and pear
石鯛のグリエ 季節野菜と洋梨

Thinly sliced Iberian pork, poutine omelet
イベリコ豚とシラスのオムレツ



Makogarei ‘à la meunière’, summer vegetables and cucumber
マコガレイのムニエル 旬野菜

Grilled suzuki and fig, tomato cooking jus
日本海産鱸 黒無花果 トマト

Lamb, tender eggplant, aubergine caviar
仔羊のロースト 茄子 キャビアドオーベルジーヌ

Local beef, vegetal stuffed potato
国産牛サーロイン ジャガイモのファルシ オリーブとアンチョビ

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, seasonal vegetables
and green tomato, delicate cream, cooking jus
田中久工氏の神戸牛 季節野菜と緑トマト
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

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

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

のどぐろのグリエ 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 サラダと野菜のソース



松川鰯のムニエル 秋の茸 アルボワ産ワイン



熊本産あか牛の炭火焼 季節野菜と緑トマト

または

田中久工氏の神戸牛の炭火焼 季節野菜と緑トマト

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 サラダと野菜のソース

のどぐろのグリエ 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 林檎 葡萄とクルジュ

季節野菜のサラダ 牡丹海老のソテーと一本釣り中トロ

蝦夷鮑 アーティチョークのグリエとソース

松川鰯のムニエル 秋の茸 アルボワ産ワイン

関さばの炭火焼 栗の葉とともに焼き上げたセップ茸

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

蝦夷鹿 無花果のロースト 根セロリと栗 ソースポワブラード

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

熊本産あか牛の炭火焼 季節野菜と緑トマト

田中久工氏の神戸牛の炭火焼 季節野菜と緑トマト

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

無花果のヴァリエーション きな粉のグラス

栗とオレンジのコンポジション エストラゴンのオイル

パイナップルと抹茶のコンポジション