

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

Lightly smoked sardine, confit fig and almond
真鰯の燻製 無花果とアーモンド

Shirasu omelet, ratatouille, gazpacho and tomato cream
生しらすのオムレツ ラタトウイユ ガスパチョとトマトクリーム

Free-range chicken, eggplant two ways
甲州地鶏 茄子とコンソメ 黒オリーブ

Suzuki, seasonal vegetables, mussels, saffron and hazelnuts
日本海鱸の炭火焼 セロリとジャガイモ ムール貝 ソースサフラン

Salmon, black rice, squid and girolles cooked together
富士の介サーモン 有機栽培の黒米と烏賊 ジロール茸

Lamb, tender courgette, some other shaved
仔羊の炭火焼 クルジェットのフォンダン

Local beef, gourd, torrefied seed condiment, mint sauce
国産牛 バターナッツのフォンダン ミントソース

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe,
roasted eggplant and black olives
田中久工氏の神戸牛 茄子と黒オリーブ
suppl. ¥ 25,000

Rum baba
ババ オ ラム

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

Kiwi, cereal and goat milk foaming composition, tarragon pesto
キウイのコンポジション
シリアルとレ・ドゥ・シェーブルのムース エストラゴンのペースト

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

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ フランボワーズとアーモンド ゴールドキャビア

アオリイカ ニースクルジェットのフォンダン ソースオランダーズ

筋鰯 ジロール茸とアプリコット

熊本産あか牛 茄子と黒オリーブ

または

田中久工氏の神戸牛 茄子と黒オリーブ

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 有機栽培の黒米と季節野菜

アオリイカ ニースクルジェットのフォンダン ソースオランダーズ

ニース風サラダ 甲州地鶏の炭火焼

牡丹海老とスープ・ド・ポワソンのジュレ フランボワーズとアーモンド

鮑のグリエ セロリのフォンダン ノワゼットとムール貝 国産サフラン

筋鰯 ジロール茸とアプリコット

真鰯のファルシ 烏賊とピスタチオ アンチョビと黒トリュフ

オマールブルーのグリエ トマトのロースト レモンとクルトン

suppl. ¥ 3,300

フランスラカン産小鳩 オニオンとクルジェットのファルシ

北海道オークリーフ牧場仔牛 野菜のトゥルト ジュ・ド・ロティ

熊本産あか牛 茄子と黒オリーブ

田中久工氏の神戸牛 茄子と黒オリーブ

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

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

フレッシュな桃と桃のグラッセ アーモンド カシス