

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
¥ 10,000

— 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
¥ 15,000

Charred beetroot, lightly tangy, parsley condiment
焦がして軽く酸味を加えたビーツ パセリのコンディメント

Raw and cooked carrots, yuzu and fresh cheese
人参 キュイとクリュ 柚子 フロマージュフレ

Cauliflower gratinated with Comté and hazelnut
カリフラワーのグラチネ コンテチーズとヘーゼルナッツ



Cookpot of gourd, smoked sardines and confit lemon
バターナッツスクワッシュのクックポット 鰯のスモーク レモンのコンフィ

Madai from Ehime, sweet potatoes in the fireplace and tarragon
愛媛産の真鯛 サツマイモの炭火焼き エストラゴン

Roasted chicken from Fukushima, mushrooms and yurine
福島産若鶏のロティ 茸 ユリ根

Wagyu beef, aubergine and perilla
和牛 茄子と紫蘇

suppl. ¥ 5,500



Delicate coffee cream, chestnut soft biscuit
コーヒー風味の繊細なクリーム 栗のビスキュイ

Grapefruit variation, olive oil / Campari sorbet
グレープフルーツのヴァリエーション オリーブオイルとカンパリのソルベ

Rum baba
ババ オラム

— Chef's menu
¥ 20,000

Charred mackerel from Mie, fermented mushrooms
三重産鯖のグリル 茸のフェルメンテーション



Wagyu beef, aubergine and perilla
和牛 茄子と紫蘇



Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo and Yagenbori house shichimi
ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味



Coffee or tea
食後のお飲み物

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。

¥ 33,000

日本海産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア



カリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ スモークした卵



宮城産の鱸 バターナッツスクワッシュとカラスミ 干草風味のミルクのカイエ



和牛 茄子と紫蘇



和歌山産の柑橘類 ペパーミントのソルベ



ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味



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

¥ 20,000

－ スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,000

カリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ スモークした卵

根セロリのクックポット 鰯 胡桃

北陸産鯖のグリル 茸のフェルメンテーション

日本海産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア

suppl. ¥ 11,000

岩手産帆立貝 海藻 ブロッコリとヒマワリの種

神奈川県産 ジャガイモとケッパー セージのコンディメント

熟成させた北海道産のアンコウ 炭火焼きのビーツ

宮城産の鱸 バターナッツスクワッシュとカラスミ 干草風味のミルクのカイエ

三陸産の平目 サルシフィ クレソンとヘーゼルナッツのコンディメント

青森産の仔鴨 蕪と黒ニンニク 乳鉢ですりつぶした葉

和牛 茄子と紫蘇

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. ¥ 2,800

茨城産栗の炭火焼き カシス

和歌山産の柑橘類 ペパーミントのソルベ

長野産林檎のシードルコンフィ 煎り小麦

沖縄産の蜂蜜 セリアルと蜂蜜花粉 シェーブルのカイエ

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味