

SIGNATURE

Our chef suggests
his menu based on perfect seasonal produce
Omuse-bouche, four dishes and a dessert
シェフおまかせメニュー
アマユーズ、4皿、デザート
¥ 26,000

To start with...
アマユーズ・ブーシュ

Seared sea scallops, artichokes and white treviso
北海道野付産帆立貝、アーティーチョクとトレヴィーズ

Carrots, broccoli and kinome, wood-fire locally-caught red tuna
キャロットとブロッコリー、国産本マグロ赤身の炭火焼

Kue fish marinated with shio kōji, shōgoin daikon and yuzu
塩麹でマリネしたクエ、京都田鶴氏の聖護院大根とゆず

Mallard duck from our region, cabbage, blueberry and toasted sesame
新潟県産真鴨、キャベツとカリフラワーのソテー、ミルティエユ

Your choice of à la carte dessert
デザートのメニューからひとつお選び下さい

VÉGÉTAL

A menu dedicated to
vegetables and fruit from our farmers
シェフおまかせメニュー<アマユーズ、3皿、デザート>
¥ 14,000

To start with...
アマユーズ・ブーシュ

Wood-fire leeks and shōgoin daikon, black truffle
ポワローの炭火焼と京都田鶴氏の聖護院大根、黒トリュフ

Potato, artichoke and scallion millefeuille
長野県七ニ会産ソルガム、秋トリュフとライム

Celeriac and gourd, seared radicchio
根セロリとクルジュ、ラディッキオのロースト

Your choice of à la carte dessert
デザートのメニューからひとつお選び下さい

All prices are subject to 12% service charge.
メニューの税込み価格に12%のサービス料を頂戴いたします。

À LA CARTE MENU

Starter, fish or meat and dessert
アマユーズ、ア・ラ・カルトからお好みの2皿<前菜 1皿、メインディッシュ1皿>、小菓子、デザート
¥ 16,000

Starter, fish, meat and dessert
アマユーズ、ア・ラ・カルトからお好みの3皿<前菜1皿、魚料理1皿、肉料理1皿>、小菓子、デザート
¥ 20,000

STARTER • 前菜

Carrots, broccoli and kinome, wood-fire locally-caught red tuna
キャロットとブロッコリー、国産本マグロ赤身の炭火焼

Seared sea scallops, artichokes and white treviso
北海道野付産帆立貝、アーティーチョクとトレヴィーズ

Duck foie gras and onaga kamo, roasted apple and crispy barley
新潟県産尾長鴨とフォワグラ、リンゴのソテーと大麦

Great millet from Nagano, sautéed mushrooms, nishin and lime
長野県七ニ会産ソルガム、野生茸、ニシン、ライム

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT • 肉料理, 魚料理

Taco from Saijima, radicchio and black olives, red wine reduction
神奈川県佐島産たこ、ラディッキオとオリーブ、赤ワインソース

Poached blue lobster, chicory
オマールブルーのポッシェとアンディーブ
Supply + ¥2,000

Seared matsukawa karei fish, grilled fennel, iodized condiment
海藻パンとともに焼きあげた松川カレイ、フヌイユのグリエ

Kue fish marinated with shio kōji, shōgoin daikon and yuzu
塩麹でマリネしたクエ、京都田鶴氏の聖護院大根とゆず

Beef from Kyushu, gourd, cooking jus
九州産和牛、クルジュとほうれん草
Supply + ¥2,000

Veal from Hokkaido grenadin and sweetbread, leeks
北海道オークリーフ牧場仔牛、リードヴォーとポワロー

Pork from Meishanton, celeriac and local saffron, black truffle
茨城県塚原牧場“梅山豚”セロリと国産サフラン、黒トリュフ

Ezo shika cooked in a cocotte, cabbage, blueberries and toasted sesame
蝦夷鹿、キャベツとカリフラワーのソテー、ミルティエユ

CHEESE • チーズ

Our selection of French cheeses
¥ 2,000

DESSERT • デザート

Chocolate Camélia
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメラリア

Citrus and fromage blanc delight, citron/Timur pepper marmalade
柑橘類とフロマージュブランのコンビジション、ミカンとティムール胡椒

Mont Blanc our way
モンブラン、ページュ風

Raw and cooked strawberries, shiso/mint condiment
苺のデセール、ミントとシソの香り

Exotic fruit soufflé, ginger/lime granité
パッションフルーツのスフレ