

SIGNATURE

Our chef suggests
his menu based on perfect seasonal produce
Dmuse-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

Botan-ebi from Hokkaido, white asparagus, artisanal pasta with almonds
北海道直送ボタン海老、ホワイトアスパラガスとフレッシュパスタ、アーモンド

Steamed green asparagus, morels with vin jaune, soft-boiled egg
グリーンアスパラガスとモリーユ茸、トースト添え

Managatsuo marinated with shio kōji, green peas and radish, crispy potato
マナガツオの炭火焼とプティポワ

Pigeon from Racan and duck foie gras, seasonal vegetables
フォワグラのポワレとラカン産仔鳩、春野菜のミジョテ

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 fruits 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

Sorgho from Nagano, spring vegetables and rhubarb
長野県七国会産ソルガム、春野菜とリュパーブ

Artisanal pasta, green peas and artichokes
国産サフラン入りフレッシュパスタ、プティポワ

Steamed green asparagus, morels with vin jaune
グリーンアスパラガスとモリーユ茸、トースト添え

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

Steamed green asparagus, morels with vin jaune, soft-boiled egg
グリーンアスパラガスとモリーユ茸、トースト添え

Shellfish and white asparagus, iodized condiment
貝類とホワイトアスパラガスのポッシェ

Pan-seared duck foie gras, local blood orange marmalade,
watercress/rocket/coriander velouté
フォワグラのポワレ愛媛産オレンジとハーブのサラダ

Sorgho from Nagano, spring vegetables and rhubarb
長野県七国会産ソルガム、春野菜とリュパーブ

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT • 魚料理, 肉料理

Tender tako from Sajima, grilled salad and crispy potato, red wine sauce
神奈川県佐島産たこ、サラダのグリエとポムパイヤッソン、赤ワインソース

Poached blue lobster, quick-sautéed cabbage
オマールブルー、キャベツのソテー

Supply +¥2,000

Managatsuo in the fireplace, green peas and radish
マナガツオの炭火焼、グリーンピース

Grilled kannuki, saffron artisanal pasta and artichokes
カンヌキのグリエ、国産サフラン入りフレッシュパスタ、アーティーチョーク

Beef from Kyushu, early onions, cooking jus
九州産和牛、オニオンヌーヴォーのパネとキャラメリゼ

Supply + ¥2,000

Veal grenadin and sweetbread with confit lemon, tomato tartlet
北海道オークリーフ牧場仔牛とリードヴォー、トマトのタルト

Pork from Meishanton, Swiss chard and fennel
茨城県塚原牧場“梅山豚”フヌイユとブレット

Rack of lamb from Sisteron, heart of baby gem two ways
プロバンス産仔羊、香草風味

CHEESE • チーズ

¥ 2,000

Our selection of French cheeses

DESSERT • デザート

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

Burnt' mango, delicate cream, brioche
マンゴのクレームブルレ、ブリオッシュ

Rhubarb/buttermilk composition, chervil
ルパーブとミルクのコンポジション、セルフィーユ

Raw and cooked strawberries, basil and lemon
苺のデセール、バジリコとレモンの香り

Ormond soufflé, morello sorbet
アーモンドのスフレ、グリオットのソルベ