

SIGNATURE

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

To start with...
アミューズ・ブーシュ

Chilled lobster bisque, peach and cucumber
冷製オマールエビのビスク、桃と夏野菜

Sea urchin from Hokkaido, girolles and green beans
北海道産ウニ、ジロール茸とインゲンのソテー

Grilled sujiara fish, courgettes
スジアラのグリエ、ニースクルジェット

Duck from Challans in the fireplace, confit kamonasu, cooking jus
シャラン産鴨の炭火焼、京都府田鶴氏の賀茂ナス
or 又は
M. Kyuko Tanaka Kobe beef
兵庫県 田中 久工氏の神戸牛
suppl. ¥ 10,000

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

Our menu dedicated to
vegetables and fruit from our farmers
シェフおまかせメニュー<アミューズ、4皿、デザート>
¥ 14,000

To start with...
アミューズ・ブーシュ

Sorgho from Nagano and forrest mushrooms
長野県七国会産ソルガム、野生茸

Summer vegetable tian
プロバンス風野菜のティアン

Early potatoes and green beans, chilled broth
新ジャガイモのローストとインゲンのソテー

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

Net prices included taxes, supplement of 12% for service.
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
アミューズ、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
アミューズ、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

Quick-sautéed alive shrimps, green beans
車海老とインゲンのソテー

Grilled aoriika, vegetable tian
アオリイカのグリエ、プロバンス風

Duck from Challans and foie gras, peach
シャラン産鴨とフォワグラ、もものコンフィ

Sorgho from Nagano, mountain mushrooms, eel
長野県七国会産ソルガム、野生茸とウナギ

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT • 肉料理, 魚料理

Tender tako from Sajima, early potatoes
神奈川県佐島産たこ、新ジャガイモのロースト、赤ワインソース

Poached blue lobster, quick-sautéed cabbage
オマールブルーのポッシェとキャベツのソテー
suppl. ¥ 2,000

Suzuki fish cooked in the fireplace, confit kamonasu
日本海スズキの炭火焼、京都田鶴氏の賀茂ナス

Grilled sujiara fish, courgettes
スジアラのグリエ、ニースクルジェット

Beef from Kyushu, carrots and turnips, cooking jus
九州産和牛、キャロットとカブ
suppl. ¥ 2,000

Grenadin of veal from Hokkaido, vegetables from Kamakura
北海道オークリーフ牧場仔牛、季節野菜のソテー

Pork from Meishanton, Swiss chards
茨城県塚原牧場“梅山豚”プレットのグラッセ

Pigeon from Racan, beetroots and apricots, red wine reduction
ラカン産仔鳩、ベトラーブとアプリコット

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

Lightly caramelized pineapple from Okinawa, galanga sorbet
沖縄産パイナップルのキャラメリゼ、ガランガルのソルベ

Iced white peach and genmaicha tea
桃と玄米茶

Cherries with almond milk, kinako ice cream
スリーズとアーモンドクリーム、きな粉のアイスクリーム

Vanilla soufflé, soft coffee
バニラとコーヒーのスフレ

Rum baba like in Monte-Carlo
ババ、モンテカルロ風