

SIGNATURE

Our chef suggests

This menu based on perfect seasonal products

Amuse-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

Sea scallop, leeks and nishin

北海道 野付産帆立貝、ポワローとニシン

Carrots, turnips & kinome, tender awabi

人参とアーティーチョーク、アワビのフォンダン

Chūtoro belly with pissalat, shōgoin daikon and broccoli

国産本マグロ中トロのグリエ、京都田鶴氏の聖護院大根とブロッコリー、ピッサラ

Magamo from Niigata, winter vegetables, salmis sauce

新潟県産真鴨、冬野菜のグラッセ、ソースサルミ
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

A 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

Potato gnocchi, black truffle shavings

ジャガイモのニョッキ、黒トリュフ

Shōgoin daikon and radicchio, quick-sautéed spinach leaves

聖護院大根とラディッキオ、ほうれん草のソテー

Winter vegetables and fruit cooked together

冬野菜のグラッセ

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

Chūtoro belly with pissalat, radicchio and broccoli

国産本マグロ中トロのグリエ、ラディッキオとブロッコリー、ピッサラ

Sea scallops, leeks and nishin

北海道 野付産帆立貝、ポワローとニシン

Onaga-gamo and foie gras, quince

新潟産尾長鴨とフォワグラ、カリンのグラッセ

Sorgho from Nagano, mountain mushrooms, eel

長野県七会産ソルガム、野生茸とウナギ

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT • 肉料理, 魚料理

Tender tako from Sajima, potato gnocchi

神奈川県佐島産たこ、ジャガイモのニョッキ

Poached blue lobster, quick-sautéed cabbage, blueberry & sesame

オマールブルーのポッシュとキャベツのソテー、ブルーベリーと胡麻

suppl. ¥ 2,000

Kinmedai in the fireplace, shōgoin daikon and spinach leaves

備長炭で焼いた金目鯛、京都田鶴氏の聖護院大根

Matsukawakarei, fennel, seaweed cooking jus

海藻パンとともに焼きあげた松川カレイ、フヌイユ

Beef from Kyushu, gourd and parsnip

九州産和牛、クルジュとパネのグラッセ

suppl. ¥ 2,000

Grenadin of veal from Hokkaido, celeriac

北海道オークリーフ牧場仔牛、根セロリ

Pork from Meishanton, Swiss chards, artichokes, mustard condiment

茨城県塚原牧場“梅山豚”プレットのグラッセ

Warm ezoshika and duck foie gras pâté, beetroot

フォワグラと蝦夷鹿のパイ包み焼き、ソースポワヴラード

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

Confit apple with sunflower honey, wood fennel lightly smoked ice cream

りんごのコンフィーひまわり蜂蜜風味、フヌイユのクレーム

Fresh and iced coconut, grilled almond and juniper berry condiment

フレッシュココナツとグラッセ、アーモンドのグリエとジュニエーブルのコンディモン

Lightly roasted mikan, olive oil crisp, yomogi & timur pepper sorbet

軽くローストしたミカン、ヨモギのソルベとティムット胡椒

Vanilla soufflé, soft coffee

バニラとコーヒーのスフレ

Rum baba like in Monte-Carlo

パパ、モンテカルロ風