

SIGNATURE

Notre chef vous propose de découvrir
son menu composé des meilleurs produits de la saison
Omuse-bouche, quatre mets, un 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

Pour patienter
アミューズ・ブーシュ

Kuruma ebi, courge et figue noire, noix fraîches
車海老、クルジュ、イチジク、クルミ

Carottes, navets et kinome, awabi fondant
人参と蕪、アワビのフォンダン

Sujiara au shio kōji au feu de bois, fenouil et agrumes
スジアラの炭火焼、フヌイユとオレンジ

Bœuf de Kyushu, artichauts, jus corsé
九州産和牛、アーティーチョークのソテー

Dessert au choix à la carte
デザートメニューからひとつお選び下さい

VÉGÉTAL

Un menu exclusivement préparé à partir des
légumes et fruits de nos paysans
シェフおまかせメニュー<アミューズ、3皿、デザート>
¥ 14,000

Pour patienter
アミューズ・ブーシュ

Carottes, navets et kinome, jus d'herbes
人参と蕪、ハーブのソース

Sorgho de Nagano, truffe d'automne
長野県七会産ソルガム、秋トリュフとライム

Choux vivement sautés, myrtilles et sésame torréfié, cèpes de montagne
キャベツとカリフラワーのソテー、セップ茸とミルティエユ

Dessert au choix à la carte
デザートメニューからひとつお選び下さい

MENU CŒRTE

Entrée, poisson ou viande, 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

Entrée, poisson, viande et 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

ENTRÉE • 前菜

Carottes, navets et kinome, awabi fondant
人参と蕪、アワビのフォンダン

Kuruma ebi, courge et figue noire, noix fraîches
車海老、クルジュ、イチジク、クルミ

Foie gras de canard et colvert grillé, galette de pomme
フォワグラとコルヴェールのグリエ、リンゴのガレット

Sorgho de Nagano, champignons sautés, nishin et citron vert
長野県七会産ソルガム、野生茸、ニシン、ライム

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理, 魚料理

Tako de Sajima, pommes de terre et olives noires, sucs au vin rouge
神奈川県佐島産たこ、ジャガイモとオリーブ、赤ワインソース

Homard bleu court-bouillonné, céleri rave et marrons
オマールブルー、根セロリと栗 Suppl + ¥2,000

Matsukawa karei doré, sazae et oignons, condiment iodé
松川カレイ、サザエとオニオン、コンディモン “イオデ”

Sujiara mariné au shio kōji au feu de bois, fenouil et agrumes
塩麴でマリネしたスジアラ、フヌイユとミカン

Bœuf de Kyushu, artichauts, jus corsé
九州産和牛、アーティーチョークのソテー Suppl + ¥2,000

Grenadin et ris de veau de Hokkaido, poireaux
北海道オークリーフ牧場仔牛、リードヴォーとポワロー、真鱈

Cochon de Meishanton, cèpes de montagne à la marjolaine, truffe d'automne
茨城県塚原牧場 “梅山豚” セップ茸と秋トリュフ

Ezo shika en cocotte, chou, myrtilles et sésame torréfié
蝦夷鹿、キャベツとカリフラワーのソテー、ミルティエユ

FROMAGE • チーズ

Notre sélection de fromages de France

¥ 2,000

DESSERT • デザート

Camélia au chocolat de notre Manufacture à Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメラア

Poire cuite et crue, crème aux baies de Rue de Chalep
洋ナシのキャラメリゼ、コヘンルーダのクレーム

Composition marron/thé vert/mikan

栗と抹茶、ミカンのコンポジション

Figues rôties, noix, glace au miel
イチジクのロースト、ナッツ、蜂蜜のクレームグラッセ

Soufflé aux fruits de la passion

パッションフルーツのスフレ