

## 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  
アマユーズ、4皿、デザート  
¥ 26,000

Pour patienter  
アマユーズ・プーシュ

Noix de Saint-Jacques dorées, artichauts et trévisse blanche  
北海道野付産帆立貝、アーティーチョクとトレヴィーズ

Carotte, brocoli et kinome, thon rouge de nos côtes au feu des bois  
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 mariné au shio kōji, shōgoin daikon et 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

Colvert d'ici, chou, myrtilles et sésame torréfié  
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

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<アマユーズ、3皿、デザート>  
¥ 14,000

Pour patienter  
アマユーズ・プーシュ

Poireau au feu de bois et shōgoin daikon, truffe noire  
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

Millefeuille de pomme de terre, artichaut et cébette  
ジャガイモのフォンダン、アーティーチョーク

Céleri rave et courge cuisinés ensemble, radicchio doré  
根セロリとクルジュ、ラディッキオのロースト

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

Prix taxes incluses, soumis à 12% supplémentaire pour le 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。

## MENU CARTE

Entrée, poisson ou viande, 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

Entrée, poisson, viande et 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

## ENTRÉE • 前菜

Carotte, brocoli et kinome, thon rouge de nos côtes au feu des bois  
キャロットとブロッコリー、国産本マグロ赤身の炭火焼

Noix de Saint-Jacques dorées, artichauts et trévisse blanche  
北海道野付産帆立貝、アーティーチョクとトレヴィーズ

Foie gras de canard et onaga kamo, pomme rôtie et orge croustillant  
新潟県産尾長鴨とフォワグラ、リンゴのソテーと大麦

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, radicchio et olives noires, sucs au vin rouge  
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

Homard bleu court-bouillonné, endives  
オマールブルーのポッシェとアンディーブ Suppl + ¥2,000

Matsukawa karei doré, fenouil grillé, condiment iodé  
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 mariné au shio kōji, shōgoin daikon et 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

Bœuf de Kyushu, courge, jus corsé  
九州産和牛、クルジュとほうれん草 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

Cochon de Meishanton, céleri et safran d'ici, truffe noire  
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 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・デュカスのカメラリア

Composition agrumes et fromage blanc, marmelade mikan /poivre de Timut  
柑橘類とフロマージュブランのコンポジション、ミカンとティムール胡椒

Mont Blanc à notre façon  
モンブラン、ベージュ風

Fraises cuites et crues, condiment menthe /shiso  
苺のデセール、ミントとシソの香り

Soufflé aux fruits exotiques, granité gingembre /citron vert  
パッションフルーツのスフレ