

## DÉJEUNER

**Omuse-bouche, une entrée,  
un poisson ou une viande et un dessert, café ou thé**  
アミューズ、お好みの2皿<アントレ1皿、メインディッシュ1皿>、  
小菓子、デザート、食後のお飲物

**Du lundi au vendredi uniquement**

平日のみ

¥ 5,900

**Omuse-bouche, une entrée,  
un poisson, une viande et un dessert, café ou thé**  
アミューズ、お好みの3皿<アントレ1皿、メインディッシュ2皿>、  
小菓子、デザート、食後のお飲物

¥ 9,000

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。

## ENTRÉE • 前菜

Salsifis mijotés, d'autres en fin velouté, canard confit  
ゴボウのヴルーテ、鴨のコンフィ

Tai mariné au shio kōji, betterave et kabu  
タイのマリネ、ベトラブとカブ

Foie gras poêlé, mizuna, shungiku et orge, vinaigrette d'agrumes  
フォワグラのポワレ、春菊、水菜、大麦

## POISSON • 魚料理

Hirasuzuki grillé, fenouil et mikan  
平スズキのグリエ、フヌイユとミカン

Saba au feu des bois, riz noir au calamar  
サバの炭火焼、古代米とスミイカ

## VIANDE • 肉料理

Carré d'agneau, blettes et pommes fondantes  
仔羊のロースト、ブレットとジャガイモのフォンダン

Joue de bœuf braisé, radicchio et épinards  
牛ほほ肉のブレゼ、ラディッキオとほうれん草

## DESSERT • デザート

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

Baba au rhum comme à Monte-Carlo  
ババ、モンテカルロ風

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