

SIGNATURE

Our chef suggests
his menu based on perfect seasonal products
d'inspiration, 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

Breaded kurumaebi, raw & grilled fennel, crustacean reduction
車海老のフライ、フヌイユのサラダ

Lightly seared red tuna, carrots & turnips, vegetables jus, caviar
近海マグロの赤身、カブとミカンのコンフィー、キャビア

Matsukawakarei 'à la meunière', braised cabbage & muscat grape with Orbois wine
松川カレイのムニエル、キャベツのブレゼとマスカット、アルボワ産ワイン

Ezoshika cooked in the fireplace, warm fig & plum pâté
蝦夷鹿の炭火焼き、イチジクとプラムのパイ包み焼

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


CHANEL

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

Breaded kurumaebi, raw & grilled fennel, crustacean reduction
車海老のフライ、フヌイユのサラダ

Lightly seared red tuna, carrots & turnips, vegetable jus
近海マグロの赤身、カブとミカンのコンフィー

Duck foie gras & Ezoshika, kaki, beetroot
フォワグラと蝦夷鹿、柿とビーツ

Sorgho from Nagano, wild mushrooms & lime, pekin-glazed 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, celeriac & apple, red wine cooking jus
神奈川県佐島産たこ、根セロリとリンゴのミルフィーユ

Poached blue lobster, chestnut & red gourd
オマールブルーのポッシェ、栗とクルジュ suppl. ¥ 2,000

Kinmedai fired with wood from Otsuki cho, green shrimp ravioli
高知県大月町産備長炭で焼いた金目鯛、海老とハーブのラビオリ

Matsukawakarei 'à la meunière', braised cabbage & muscat grape with Orbois wine
松川カレイのムニエル、キャベツのブレゼとマスカット、アルボワ産ワイン

Beef from Kyushu, potatoes & artichokes, well-seasoned jus
九州産和牛、アーティーチョークとキャロット suppl. ¥ 2,000

Veal from Hokkaido, grilled leeks & smoked iwashi
北海道オークリーフ牧場仔牛、ポワローとイワシの燻製

Pork from Meishanton, celeriac & seared cep mushroom
茨城県塚原牧場 “梅山豚セップ茸とセロリ

Wood pigeon, warm fig & plum pâté
山鳩の炭火焼き、イチジクとプラムのパイ包み

CHEESE • チーズ

Our selection of French cheeses suppl. ¥ 2,000

DESSERT • デザート

Chocolate Camélia
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメラア

Kaki from Gifu cooked with hay, milk jam, pine nut/pure sea salt condiment
薬とともに加熱した岐阜県産柿とキャラメルクリーム、松の実とフランス産フルール・ドゥ・セルのコンディモン

Purple figs from Shizuoka in the fireplace, charcoal arlette, hibiscus
備長炭で焼いた静岡県産紫イチジク、炭のアルレット、ハイビスカス

Raw and confit lemon, almond milk and zest sorbet, argan
レモンのコンフィーとアーモンドミルクのソルベ、アルガン

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