

## À LA CARTE MENU

### Starter, fish or meat and 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

### Starter, fish, meat and 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

## SIGNATURE

Our chef suggests  
his menu based on perfect seasonal products  
Omuse-bouche, four dishes and a 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

To start with...  
アマユーズ・プーシュ

Lightly seared tuna, pear with red wine, turnip, smoked mackerel and hazelnut  
近海マグロ、洋梨とカブ、サバの燻製とノワゼット

Spiny lobster and sea urchin, grilled leeks, ginger, light bisque  
伊勢海老とウニ、ポワローのグリエ、ビスク

Matsukawakarei 'à la meunière', fig and white polenta, pistachio  
松川カレイのムニエル、白ポレンタと紫イチジク、ピスタチオ

Ezoshika and duck foie gras, seasonal vegetables, peppered sauce  
蝦夷鹿とフォワグラ、季節の野菜、ソースポワブレード

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。

## STARTER • 前菜

Omagi shamo and ceps, grape/shiitake condiment  
高知県大月町産備長炭で焼いた天城軍鶏、セップ茸のロースト、ブドウと椎茸

Lightly seared tuna, pear with red wine, turnip, smoked mackerel and hazelnut  
近海マグロ、洋梨とカブ、サバの燻製とノワゼット

Spiny lobster and sea urchin, grilled leeks, ginger, light bisque  
伊勢海老とウニ、ポワローのグリエ、ビスク

Sorgho from Nagano, seasonal vegetables, lacquered eel  
長野県七国会産ソルガム、カブとウナギ

## FISH, CRUSTACEAN AND MEAT • 肉料理、魚料理

Tender tako from Sajima, reduced bouillabaisse, autumn truffle  
神奈川県佐島産たこのツイヤベース風、秋トリュフ

Poached blue lobster, togan and Swiss chard  
オマールブルーのポッシェ、冬瓜とブレット

suppl. ¥ 2,000

Kinmedai in the fireplace, mushrooms from Yamanashi, fluffy potato crisps  
金目鯛の炭火焼き、白州山の水農場の茸とポムスフレ

Matsukawakarei 'à la meunière', fig and white polenta, pistachio  
松川カレイのムニエル、白ポレンタと紫イチジク、ピスタチオ

Beef from Kumamoto, gourd and beetroot  
熊本県産赤牛、ビーツとクルジュ、ブルーベリー

suppl. ¥ 2,000

Veal sweetbread and belly, quick-sautéed artichokes  
北海道オークリーフ牧場産仔牛、アーティーチョーク

Pork from Meishanton, simmered vegetables  
茨城県塚原牧場産“梅山豚”、朝市野菜のミジョテ

Ezoshika and duck foie gras, celeriac, apple, peppered sauce  
蝦夷鹿とフォワグラ、根セロリとリンゴ、ソースポワブレード

## 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・デュカスのカメリア

Purple figs from Shizuoka with raspberry jus, toasted sumac delicate cream  
静岡県産紫イチジクのフランポワーズソース、スマックのクリーム

Apple from Yamanashi with oak leaves, hazelnut shortbread  
オークの葉で香りをつけた山梨県産リンゴ、ヘーゼルナッツのサブレ

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