

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・ブーシュ

Kurumaebi pochées, tomate et fleur de courgette, caviar
車海老のポッシェ、トマトとクルジェット、キャビア

Doriika à peine saisi, girolles sautées
アオリイカとジロール茸のソテー

Sujiara au feu de bois de Otsuki chou, pommes de terre nouvelles et asperges vertes
高知県大月町産備長炭で焼いたスジアラ、新ジャガイモと夏アスパラガス

Pigeon de Racan, pêche et aubergine
フランス ラカン産仔鳩、京都田鶴氏の加茂茄子と桃

ou 又は

Bœuf de Kobe de monsieur Kyuko Tanaka
兵庫県 田中 久工氏の神戸牛
suppl. ¥ 10,000

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

MENU CÔRTE

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

Doriika à peine saisi, girolles sautées
アオリイカとジロール茸のソテー

Kurumaebi pochées, tomate et fleur de courgette
車海老のポッシェ、トマトとクルジェット

Foie gras de canard grillé, pêche confite, échalote et persil
フォワグラのグリエ、桃とエシャロット

Sorgho de Nagano, champignons de montagne, anguille
長野県七ニ会産ソルガム、野生茸とウナギ

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理, 魚料理

Tako de Sajima fondant, aubergine, câpres et citron
神奈川県佐島産たこ、京都 田鶴氏の賀茂茄子、レモンとケッパー

Homard bleu court-bouillonné, tougan, manganji et okura
オマールブルーのポッシェ、冬瓜、万願寺とうがらし、オクラ
suppl. ¥ 2,000

Suzuki grillé, citrouille colinky et poivron
日本海スズキのグリエ、コリンキーとポワブロン

Sujiara au feu de bois de Otsuki shu, pommes de terre nouvelles et asperges vertes
高知県大月町産備長炭で焼いたスジアラ、新ジャガイモとアスパラガス

Bœuf de Kyushu, blettes et salades, jus corsé
九州産和牛、サラダのブレゼとブレット
suppl. ¥ 2,000

Grenadin de veau de Hokkaido, raviolis d'herbes, pistou basilic
北海道オークリーフ牧場仔牛、ハーブのラビオリ

Cochon de Meishanton, iwashi légèrement fumé et haricots coco
茨城県塚原牧場“梅山豚”ボルロッチェ、真イワシの燻製

Omagi shamo, asperges et riz noir
備長炭で焼いた天城軍鶏、古代米とアスパラガス

FROMAGE • チーズ

¥ 2,000

Notre sélection de fromages de France

DESSERT • デザート

Camélia au chocolat de la Manufacture Glain Ducasse
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメラア

Pêche cuites et crues au miel de thym, sorbet vin de feuilles
桃のロースト、タイムの蜂蜜、桃の葉のソルベ

Gnans confit en cire d'abeille, saboten et fromage blanc glacé
蜜ろうでコンフィーしたパイナップル、サボテン、フロマージュブランのクレームグラッセ

Composition citron, huile d'argan
レモンのソルベ、マーマレード、キャラメルとアルガンクリームを組み合わせたデザート

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