

## 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

Kurumaebi panées, fenouil cru et grillé, sucs de crustacés  
車海老のフライ、フヌイユのサラダ

Thon rouge à peine saisi, carotte et navet, jus végétal, caviar  
近海マグロの赤身、カブとミカンのコンフィ、キャビア

Matsukawakarei, chou braisé et raisins muscat au vin d'Orbois  
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 au feu de bois, petit pâté chaud de figues et prunes  
蝦夷鹿の炭火焼き、イチジクとプラムのパイ包み焼

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  
デザートメニューからひとつお選び下さい

  
CHANEL

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 CDRTE

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

Kurumaebi panées, fenouil cru et grillé, sucs de crustacés  
車海老のフライ、フヌイユのサラダ

Thon rouge à peine saisi, carotte et navet, jus végétal  
近海マグロの赤身、カブとミカンのコンフィ

Foie gras de canard et Ezoshika, kaki, betterave  
フォワグラと蝦夷鹿、柿とビーツ

Sorgho de Nagano, champignons de montagne et citron vert, anguille laquée  
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, céleri rave et pomme fruit, sucs de cuisson au vin rouge  
神奈川県佐島産たこ、根セロリとリンゴのミルフィーユ

Homard bleu court-bouillonné, marron et courge rouge  
オマールブルーのポッシェ、栗とクルジュ suppl. ¥ 2,000

Kinmedai au feu de bois de Otsuki cho, raviolis verts aux crevettes  
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, chou braisé et raisins muscat au vin d'Orbois  
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

Bœuf de Kyushu, pommes de terre et artichauts, jus corsé  
九州産和牛、アーティーチョークとキャロット suppl. ¥ 2,000

Veau de Hokkaido, poireaux grillés et iwash fumé  
北海道オークリーフ牧場仔牛、ポワローとイワシの燻製

Cochon de Meishanton, céleri et champignons dorés  
茨城県塚原牧場 “梅山豚キノコとセロリ

Pigeon ramier, petit pâté chaud de figues et prunes  
山鳩の炭火焼き、イチジクとプラムのパイ包み

## 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 à Tokyo  
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメラリア

Kakis de Gifu cuit au foin, confiture de lait, condiment pignon/fleur de sel  
菓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

Figues violettes de Shizuoka au feu de bois, arlette au charbon, 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

Citron cru et confit, sorbet lait d'amande et zestes, argan  
レモンのコンフィとアーモンドミルクのソルベ、アルガン

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