

## 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

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et radicchio  
北海道野付産帆立貝、ラディッキオとカリフラワー

Thon rouge à peine saisi, chou sauté, citron et câpres  
近海マグロの赤身、キャベツのソテー、レモンとケッパー

Ezo awabi fondant, shogoin daikon et mikan  
蝦夷アワビのフォンダン、京都 田鶴氏 聖護院大根とミカン

Magamo au feu de bois, pomme et coing, betterave, sauce salmis  
新潟県産真鴨の炭火焼き、カリンとリンゴ、ソースサルミ

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

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et radicchio  
北海道野付産帆立貝、ラディッキオとカリフラワー

Foie gras de canard et ezo shika, épinards, marmelade d'orange  
フォワグラと蝦夷鹿、オレンジとホウレン草

Sorgho de Nagano, navet et daidai vert, anguille laquée  
長野県七ニ会産ソルガム、カブとウナギ、橙

## 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, shogoin daikon et mikan  
オマールブルーのポッシェ、聖護院大根とミカン 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

Thon rouge à peine saisi, chou sauté, citron et câpres  
近海マグロの赤身、キャベツのソテー、レモンとケッパー

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, légumes d'hiver, condiment à la moutarde truffée  
茨城県塚原牧場“梅山豚冬野菜のグラッセ、トリュフのコンディモン

Onaga-gamo, pomme et coing, betterave, sauce salmis  
新潟県産尾長鴨の炭火焼き、カリンとリンゴ、ソースサルミ

## 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  
藁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

Coing de Nagano, canneberges et fleur de sureau  
長野県須坂市北信ファームのカリン、クランベリーとエルダーフラワー

Citron cru et confit, sorbet lait d'amande et zestes, 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

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