

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
アマミューズ、4皿、デザート

¥ 26,000

Pour patienter
アマミューズ・ブーシュ

Botanebi et akagai, herbes de printemps et tomate
北海道直送ボタンエビと赤貝、春トマトとハーブのサラダ

Osperges blanches pochées, sabayon à l'orange
ホワイトアスパラガスのポッシェ、オレンジのサバイヨン

Managatsuo cuit au feu de bois de Otsuki cho, petits pois et hotaru ika
マナガツオのグリエ、プティポワとホタルイカ

Omagi shamo grillé, asperges vertes et morilles mijotées
天城軍鶏のグリエ、グリーンアスパラガスとモリユ茸

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

Entrée, poisson, viande et dessert

アマミューズ、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

ENTRÉE • 前菜

Botanebi et akagai, herbes de printemps et tomate
北海道直送ボタンエビと赤貝、春トマトとハーブのサラダ

Légumes de saison truffés, morilles mijotées
季節野菜とモリユ茸、黒トリュフ

Foie gras de canard grillé, orange sanguine et oignons nouveaux
フォワグラの炭火焼き、ブラッドオレンジと新玉ねぎ

Sorgho de Nagano, navet et anguille laquée
長野県七会産ソルガム、カブとウナギ

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理, 魚料理

Tako de Sajima fondant et coquillages, rouille, réduction d'une bouillabaisse
神奈川県佐島産たこと季節の貝、ブイヤベース風

Homard bleu court-bouillonné, cannelloni de verts de blette
オマールブルーのポッシェ、香草のカネロニ suppl. ¥ 2,000

Madai doré, sakura ebi, petit pâté chaud de primeurs
高知県大月町産備長炭で焼いた天然真鯛、野菜のパイ包み

Managatsuo cuit au feu de bois de Otsuki cho, petits pois et hotaru ika
マナガツオのグリエ、プティポワとホタルイカ

Bœuf de Kyushu, pommes de terre et carottes fanes, daidai
九州産和牛、越冬ジャガイモと人参のグラッセ、クレソンのサラダ suppl. ¥ 2,000

Filet et ris de veau de Hokkaido, chou farci
北海道オークリーフ牧場仔牛、春キャベツのファルシ

Cochon de Meishanton, asperges vertes et jambon cru
茨城県塚原牧場“梅山豚、生ハムを巻いたグリーンアスパラガス

Ogneau de Sisteron, asperges blanches et sabayon
フランス”プロヴァンス“産仔羊、ホワイトアスパラガス

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 à Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメリア

Fraises de Fukuoka, 'neige' de lait de chèvre, condiment origan
福岡県産イチゴ、冷たいヤギのミルク、オレガノのコンディモン

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