

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 au feu de bois, togan, melon et tomate, caviar
車海老、イタリア マントヴァ産メロン、冬瓜のコンソメ風味、キャビア

Doriika à peine cuit, concombre, haricots verts et kuroawabi
高知県大月町産備長炭で焼いたアオリイカ、インゲン、キュウリ、黒アワビ

Sujiara braisé, girolles sautées
スジアラのブレゼ、ジロール茸のソテー

Omagi shamo grillé, légumes de saison, truffe noire
天城軍鶏のグリエ、季節野菜、黒トリュフ

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 au naturel, togan, melon et tomate
車海老、イタリア マントヴァ産メロン、冬瓜のコンソメ風味

Doriika au feu de bois, concombre, haricots verts et truffe d'ete
高知県大月町産備長炭で焼いたアオリイカ、インゲン、キュウリ、夏トリュフ

Foie gras de canard grillé, abricots de Yamanashi
フォワグラのグリエ、山梨県産アプリコットとアーモンド

Sorgho de Nagano, légumes de saison, anguille laquée
長野県七国会産ソルガム、夏野菜とウナギ

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

Sujiara braisé, girolles sautées
スジアラのブレゼ、ジロール茸のソテー

Matsukawakarei à la meunière, asperges vertes
松川カレイのムニエル、グリーンアスパラガス

Bœuf de Kyushu, pommes de terre nouvelles rôties
熊本県産赤牛、新ジャガイモのロースト suppl. ¥ 2,000

Veau de Hokkaido, fricassée de champignons
北海道オークリーフ牧場仔牛、白州山の水農場の茸のフリカッセ

Cochon de Meishanton, primeurs mijotés
茨城県塚原牧場“梅山豚、朝市野菜のミジョテ

Ogneau de Sisteron, kamonasu de Kyoto
フランス”プロバンス“産仔羊の炭火焼き、京都 田鶴氏の賀茂茄子

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

Cerises poêlées, yaourt et pistou d'aneth
サクランボのポワレ、ヨーグルトとアネットのペースト

Mangue de Miyazaki, vanille 'grillée' et huile d'olive
宮崎県産マンゴー、バニラのグリエとエクストラバージンオリーブオイル

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