

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

Thon à peine cuit, poire au vin rouge, navet, maquereau fumé et noisette
近海マグロ、洋梨とカブ、サバの燻製とノワゼット

Langouste et oursin, poireau grillé, gingembre, bisque légère
伊勢海老とウニ、ポワローのグリエ、ビスク

Matsukawakarei à la meunière, figue et polenta blanche, pistache
松川カレイのムニエル、ポレンタと紫イチジク、ピスタチオ

Ezoshika et foie gras de canard, légumes de saison, sauce poivrade
蝦夷鹿とフォワグラ、季節の野菜、ソースポワブロード

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 CARTE

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

Omagi shamo et cèpes, condiment raisin/shiitake
高知県大月町産備長炭で焼いた天城軍鶏、セップ茸のロースト、ブドウと椎茸

Thon à peine cuit, poire au vin rouge, navet, maquereau fumé et noisette
近海マグロ、洋梨とカブ、サバの燻製とノワゼット

Langouste et oursin, poireau grillé, gingembre, bisque légère
伊勢海老とウニ、ポワローのグリエ、ビスク

Sorgho de Nagano, légumes de saison, anguille laquée
長野県七ニ会産ソルガム、カブとウナギ

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理、魚料理

Tako de Sajima fondant, réduction d'une bouillabaisse, truffe d'automne
神奈川県佐島産たこのブイヤベース風、秋トリュフ

Homard bleu court-bouillonné, togan et blette
オマールブルーのポッシェ、冬瓜とブレット suppl. ¥ 2,000

Kinmedai au feu de bois, champignons de Yamanashi, pommes soufflées
金目鯛の炭火焼き、白州山の水農場の茸とポムスフレ

Matsukawakarei à la meunière, figue et polenta blanche, pistache
松川カレイのムニエル、ポレンタと紫イチジク、ピスタチオ

Bœuf de Kumamoto, courge et betterave, myrtilles
熊本県産赤牛、ビーツとクルジュ、ブルーベリー suppl. ¥ 2,000

Poitrine et ris de veau de Hokkaido, artichauts vivement sautés
北海道オークリーフ牧場産仔牛、アーティーチョーク

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

Ezoshika et foie gras de canard, céleri rave, pomme, sauce poivrade
蝦夷鹿とフォワグラ、根セロリとリンゴ、ソースポワブロード

FROMAGE • チーズ

Notre sélection de fromages de France suppl. ¥ 2,000

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

Figues violettes de Shizuoka au jus de framboise, crème légère au sumac toasté
静岡県産紫イチジクのフランポワーズソース、スマックのクリーム

Pomme de Yamanashi aux feuilles de chênes, fin sablé aux noisettes
オークの葉で香りをつけた山梨県産リンゴ、ヘーゼルナッツのサブレ

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