

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・ブーシュ

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

Ezo awabi, champignons de Yamanashi, citron et câpres, noisettes du Piémont
蝦夷鮑と白州山の水農場の茸、イタリア ピエモンテ州産ヘーゼルナッツ

Menuke braisé, polenta et fenouil
メヌケのブレゼ、ポレンタとフヌイユ

Magamo au feu de bois, shogoin daikon et poireaux
新潟県産真鴨、京都田鶴氏の聖護院大根、ポワロ

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

Omagi shamo, chou d'hiver et truffe noire
高知県大月町産備長炭で焼いた天城軍鶏、冬キャベツ、黒トリュフ

Ezo awabi, champignons de Yamanashi, citron et câpres, noisettes du Piémont
蝦夷鮑と白州山の水農場の茸、イタリア ピエモンテ州産ヘーゼルナッツ

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

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

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理, 魚料理

Tako de Sajima fondant, pommes soufflées et caviar gold
神奈川県佐島産たこのブイヤベース風、ポムスフレ、キャビアゴールド

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

Menuke braisé, polenta et fenouil
メヌケのブレゼ、ポレンタとフヌイユ

Kue au feu de bois, céleri rave, sucs de cuisson au vin d'Orbois
クエの炭火焼き、根セロリのフォンダン、アルボワ産ワイン風味

Bœuf de Kumamoto, betterave, pomme et coing
熊本県産赤牛、カリんとリンゴ suppl. ¥ 2,000

Poitrine et ris de veau de Hokkaido, artichauts vivement sautés
北海道オークリーフ牧場仔牛、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

Onaga kamo et ezoshika, shogoin daikon et poireaux
尾長鴨と蝦夷鹿、京都田鶴氏の聖護院大根、ポワロ

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