

## DÉJEUNER

**1 muse-bouche, une entrée,  
un poisson ou une viande et un dessert,  
deux verres de vins sélectionnés par notre sommelier,  
café ou thé**

アマューズ、お好みの2皿<アントレ1皿、メインディッシュ1皿>、  
小菓子、デザート、ソムリエセレクトグラスワイン2杯、食後のお飲物

¥ 10,500

**1 muse-bouche, une entrée,  
un poisson, une viande et un dessert, café ou thé**  
アマューズ、お好みの3皿<アントレ1皿、メインディッシュ2皿>、  
小菓子、デザート、食後のお飲物

¥ 10,500

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。

## ENTRÉE • 前菜

Hirame mariné, châtaignes, betterave et mikan  
ヒラメのマリネ、ビーツとミカン

Primeurs de saison de nos maraîchers, poutargue, jus végétal  
季節の野菜、カラスミ

Omagi shamo au feu de bois, champignons de Yamanashi  
天城軍鶏の炭火焼き、白州山の水農場の茸

## POISSON • 魚料理

Hirasuzuki grillé, pommes de terre et épinards  
ヒラスズキのグリエ、ジャガイモとホウレン草

Lotte cuisinée au vin rouge, poireau et fenouil fondant  
アンコウとポワロー、フヌイユのフォンダン、赤ワインソース

## VIANDE • 肉料理

Filet de canard et foie gras, pâtes fraîches au vert  
鴨とフォワグラ、ハーブ入りフレッシュパスタ

Pièce de bœuf dorée, shogoin daikon, pomme et coing  
国産牛、聖護院大根、リンゴとカリン

## DESSERT • デザート

Camélia au chocolat de notre Manufacture à Tokyo  
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使ったカメリア

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

Vacherin contemporain pamplemousse/sureau  
グレープフルーツと西洋ニワトコ、薄く焼き上げたメレンゲ