

## À LA CARTE

Starter, fish, meat, dessert

アミューズ、お好みの3皿<前菜1皿、魚料理1皿、肉料理1皿>、デザート

¥16,000

## SIGNATURE

Our chef suggests

his menu based on perfect seasonal products

Amuse-bouche, four dishes and a dessert

シグネチャーメニュー

アミューズ、4皿、デザート

¥25,000

To start with...

アミューズ・ブーシュ

Kegani and sea scallops, avocado, vinaigrette with citrus from Okinawa, gold caviar

毛蟹と帆立貝 アボカド シークワーサーのビネグレット ゴールドキヤビア

Potato and pumpkin gnocchi, lobster, coral sauce

栗マロンかぼちゃとじゃがいものニョッキ オマール海老 コライユのソース

Seared azukihata, celeriac and aubergine, pink grapefruit condiment

アズキハタのドレ セロリと茄子 ルビーグレープフルーツ

Seared beef from Kumamoto, artichokes, cep and chestnut marmelade

熊本県産赤牛のロースト アーティーチョーク セップと栗のマルムラード

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight

カレ・シャネル

ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工房のショコラ

Net prices included taxes, supplement of 12% for 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

## STARTER・前菜

Potato and pumpkin gnocchi, local shrimps, coral sauce

栗マロンかぼちゃとじゃがいものニョッキ 車海老 コライユのソース

Marinated mizudako, avocado, vinaigrette with citrus from Okinawa

ミズダコのマリネとアボカド シークワーサーのビネグレット

Marinated mushrooms from Yamanashi, refreshed chicken from Nagoya in a delicate gelée

山梨県白州 山の水農場の茸と名古屋コーチン エピス香るジュレ

Tender anago from Tokyo, sazae and shaved 'green' vegetables

江戸前アナゴとサザエ コリンキー パセリ風味

## FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Grilled isaki, quick-sautéed salad and carrots

イサキのグリユ サラダ菜と人参

Seared azukihata, celeriac and aubergine, pink grapefruit condiment

アズキハタのドレ セロリと茄子 ルビーグレープフルーツ

Poached blue lobster, courgette and green beans, homardine sauce

オマールブルー ズッキーニとインゲン ソース・オマルディヌ

suppl. ¥3,300

Oven-baked saddle of lamb from New Zealand, potatoes and turnips, cooking jus

ニュージーランド産仔羊のロースト インカのめざめと蕪

Roasted pork from Meishanton, basquaise-style garnish and manganjis

茨城県塚原牧場 梅山豚のロースト バスク風ガルニチュールと万願寺唐辛子

Seared beef from Kumamoto, artichokes, cep and chestnut marmelade

熊本県産赤牛のロースト アーティーチョーク セップと栗のマルムラード

suppl. ¥2,000

## CHEESE・チーズ

Our selection of French cheeses

フランス産のチーズセレクション

suppl. ¥1,000~

## DESSERT・デザート

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight

カレ・シャネル ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工房のショコラ

Mango from Miyazaki, red miso and long pepper, passion fruit vinaigrette

宮崎マンゴー 赤味噌とロングペッパー パッションフルーツのビネグレット

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風