

MENU CARTE

Starter, fish, meat, dessert

アマミューズ、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

アマミューズ、4皿、デザート

¥25,000

To start with...

アマミューズ・ブーシュ

Seared sea scallops, broccolis and gold caviar

北海道産帆立貝 ブロッコリー ゴールドキャビア

Tender ezoawabi, leek and celeriac

天然蝦夷アワビとポワロー 根セロリのサラダ

Oven-baked hirame, turnip and cauliflower, tangy cooking jus

天然ヒラメのオープン焼き カブとカリフラワー 酸味を利かせたジュ

Seared ezo shika, beetroot, apple and black truffle, peppered sauce

蝦夷鹿のロースト ビーツと林檎 黒トリュフ ソースポワブラード

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight

カレ・シャネル

ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工場のショコラ

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

Seared sea scallops, broccolis and Jerusalem artichokesi

ホタテのドレ ブロッコリーと菊芋

Hirame marinated with kombu, fennel and coriander salad, orange condiment

天然ヒラメのマリネ フヌイユのサラダ コリアンダー風味 オレンジのコンディモン

Mushrooms from Yamanashi, confit duck leg and delicate velouté

山梨県白州 山の水農場の茸と鴨もも肉のコンフィ 茸のブルーテ

Tender ox cheek, quick-sautéed spinach leaves and rainbow carrots, ravigote sauce

牛ホホ肉のブレゼ ほうれん草と人参 ソースラビゴット

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Steamed kinmedai, shellfish 'à la marnière'

キンメ鯛の蒸し焼き マリニエール風

Oven-baked hira suzuki, turnip and cauliflower, tangy cooking jus

平ズキのオープン焼き カブとカリフラワー 酸味を利かせたジュ

Poached blue lobster, seasonal vegetables and mikan

オマールブルー 季節の野菜 ミカンのコンフィ

suppl. ¥3,300

Seared ezo shika, beetroot and apple, peppered sauce

蝦夷鹿のロースト ビーツと林檎 ソースポワブラード

Roasted pork from Meishanton, trevise and remoulade-style celeriac

茨城県塚原牧場 梅山豚のロースト トレビスと根セロリのレムラード

Pan-seared 'red' beef, black cabbage and potatoes

国産あか牛のポワレ 黒キャベツとインカのめざめ

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・デュカス東京工場のショコラ

Coconut and strawberry composition, Sarawak pepper gavotte

ココナッツとイチゴのコンポジション サラワクペッパー風味のガボット

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風