

MENU 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
¥17,000

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

¥26,000

Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュ

Confit duck foie gras, green beans and red onion marmelade

フォワグラのコンフィ インゲンのサラダ 赤玉ねぎのマルムレード

Lobster and veal sweetbread, pumpkin gnocchi, light bisque

オマールブルーとリードボーのソテー カボチャのニョッキ

Grilled amadai, komatuna and sakuraebi, cooking jus

甘鯛の炙り焼き 小松菜と桜エビ

Roasted lamb from Sisteron, duchesse potato and sautéed girolles

フランス シストロン産仔羊のロースト ポムデュセスとジロール

or 又は

Pan-seared red beef, duchesse potatoes and sautéed girolles

国産あか牛のポワレ ポムデュセスとジロール

suppl. ¥2,000

Your choice from dessert menu

デザートのメニューからひとつお選びください

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 sardines, courgette and aubergine, summer truffle

イワシと夏野菜のプロバンス風 サマートリュフ

Zuwaigani, cauliflower, délicate crustacean gelée, gold caviar

ズワイガニとカリフラワーのクーリ 甲殻類のジュレ ゴールドキャビア

suppl. ¥3,000

Quick-sautéed quail, mushrooms from Yamanashi and chestnuts

うずら 山梨県白州 ”山の水農場” 夏の茸のソテー 栗のブルーテ

Duck foie gras and smoked conger eel, seasonal vegetable salad

フォワグラのコンフィとアナゴの燻製 季節の野菜のサラダ

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Grilled isaki, sweet bell peppers and red onions, black olive tapenade

イサキの炙り焼き ピーマンと赤玉ねぎ 黒オリーブのタップナード

Seared hiramasa, komatuna and sakuraebi

天然ヒラマサのオープン焼き 小松菜と桜エビ

Poached lobster, fennel confit with orange, light bisque

オマールブルー フヌイユのオレンジ風味 ビスクソース

suppl. ¥3,300

Seared fillet of duck, small spelt and rocket, green garnish

鴨胸肉のロースト エポートルのリゾット仕立て

Roasted pork from Meishanton, artichokes and polenta

茨城県”塚原牧場” 梅山豚 アーティーチョークとポレンタ

Pan-seared red beef, duchesse potatoes and sautéed girolles

国産あか牛のポワレ ポムデュセスとジロール

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. by slice ¥1,000

Selection ¥3,500 (4pc)

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

Charred and frozen pineapple, sage, yogurt condiment and puff pastry

パイナップルとセージ風味のアイス ヨーグルトのコンディモン

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風