

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
¥18,000

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

¥27,000

Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュ

Grilled tuna, gold caviar, two way aubergines

天然本マグロのグリユ 茄子のキャビアとゴールドキャビア

Smoked conger and confit duck foie gras, daily mushrooms, chestnuts, autumn truffle

アナゴの燻製とフォワグラ 山梨県白州 ”山の水農場” 茸のソテーと栗 秋トリュフ

Steamed onagadai, broccolis, shungiku, pine nuts and black olives

尾長鯛とモンサンミッシェルのムール貝 ブロッコリーと春菊 松の実とオリーブのコンディモン

Roasted lamb from Sisteron, seasonal vegetables, basil and rosemary pesto

フランス シストロン産仔羊のロースト 季節の野菜

or 又は

Pan-seared red beef, seasonal vegetables, basil and rosemary pesto suppl. ¥3,000

国産あか牛のポワレ 季節の野菜

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

Lightly cooked bonito, two way aubergines

戻りガツオのマリネと秋ナス 茄子のキャビア

Zuwaigani, carrots, delicate crustacean gelée, gold caviar

ズワイガニと人参のクーリ 甲殻類のジュレ ゴールドキャビア

suppl. ¥3,000

Seared quail, pumpkin gnocchi, figs and salsify, autumn truffle

うずらと栗マロンカボチャのニョッキ 黒イチジク ゴボウのブルーテ 秋トリュフ

Pan-seared sea scallops, seasonal vegetables, shellfish jus

帆立貝 洋なしと野菜の重ね焼き

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Madai, delicate hazelnut viennoise, mushrooms and mussels, light bisque

天然真鯛 秋の茸とモンサンミッシェルのムール貝 軽いビスクソース

Oven-baked kamasu, broccolis, shungiku, pine nuts and black olives

カマス ブロッコリーと春菊 松の実とオリーブのコンディモン

Lobster in it natural way, turnips, potatoes and verbena, red wine sauce

オマールブルー ジャガイモと蕪のフォンダン ベルベンヌ香る赤ワインソース

suppl. ¥3,300

Seared duck breast, gratinated small spelt and butternut

鴨胸肉のロースト エポートルとバターナッツのグラティネ

Roasted black pork, cep marmelade, chestnuts and artichokes

鹿児島県産 黒豚 セップのマルムラードとアーティーチョーク

Pan-seared red beef, seasonal vegetables, basil and rosemary pesto

国産あか牛のポワレ 季節の野菜

suppl. ¥3,000

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

Figs from Niigata, buttermilk cream and hazelnuts

新潟県産黒イチジク バターミルクのクリームとヘーゼルナッツ

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風