

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

Lightly smoked sea scallop, seared kinmedai, turnip and herbs, cooking jus

北海道野付産ホタテ貝と金目鯛の炙り ゴールドキャビア

Tender ezoawabi, Jerusalem artichokes and black truffle, iodized reduction

天然蝦夷アワビのフォンダン 菊芋のチップス 黒トリュフ

Roasted Azukihata, raw and cooked fennel, rapeseed flowers, red wine sauce

アズキハタののロティ フヌイユと菜の花 赤ワインソース

Seared venison, celeriac, beetroot and kinkan

蝦夷鹿 根セロリとビーツ 金柑のコンフィ ソースポワブラード

or 又は

Seared red beef, celeriac, beetroot and kinkan suppl. ¥3,000

国産あか牛 根セロリとビーツ 金柑

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

Confit cod, potato and spinach leaves, gold caviar

鱈のコンフィ ジャがいもとほうれん草 ゴールドキャビア

Tender ezoawabi, Jerusalem artichokes and black truffle, iodized reduction

天然蝦夷アワビのフォンダン 菊芋のチップス 黒トリュフ

suppl. ¥3,000

Mushroom risotto, seared quail breast and cauliflower

うずらのロティ 茸のリゾットとカリフラワー

Lightly breaded sea scallop, broccoli gnocchi, beard emulsion

帆立貝と春菊のヴィエノワーズ ブロッコリーのニョッキ

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Pan seared monkfish with half-salted butter, leek and daikon, cooking jus

アンコウのポワレ ポワローと聖護院大根

Oven-baked hirasuzuki, raw and cooked fennel, rapeseed flowers, red wine sauce

ヒラスズキのドレ フヌイユと菜の花 赤ワインソース

Lobster in it natural way, radicchio and tong condiment, delicate bisque

オマールブルー ラディッキオとサラダ菜 ビスクソース

suppl. ¥3,300

Seared lamb, lightly gratinated potatoes, hazelnuts, pistachio and pine nuts

ニュージーランド産仔羊のドレ ジャがいものグラティネと色々なナッツ

Roasted pork from Meishanton, cabbage, apple, red onion and mustard seed marmelade

茨城県塚原牧場 梅山豚のロティ キャベツと林檎

Seared red beef, celeriac, beetroot and kinkan

国産あか牛 根セロリとビーツ 金柑

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

Pink grapefruit and vanilla from Madagascar composition

ピンクグレープフルーツとマダガスカル産バニラのコンポジション

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風