

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

¥ 35,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Lightly cooked shima aji, light cream and gold caviar
縹鯊のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Two way matsutake, aubergine velouté and citrus
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine
ブルーオマールのグラッセ ビーツのフォンダン オマールディース

Your choice from meat menu
肉料理のメニューからひとつお選びください

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

MENU CARTE

Amuse-bouche, starter, fish or meat, dessert
アミューズ、お好みの2 皿<前菜 1 皿、魚料理 又は 肉料理 1 皿>、デザート
¥ 18,000

Amuse-bouche, 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
¥ 22,000

STARTER・前菜

Lightly cooked shima aji, light cream and gold caviar (suppl. + ¥ 2,500)
縹鯊のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Duck and confit foie gras, baby gem and seasonal vehetables
鴨もも肉とフォワグラのコンフィ シュクリーヌレタスのソテーと秋野菜のサラダ

Shredded kegani from Hokkaido, celeriac and delicate apple gelée
北海道噴火湾の毛蟹のエフィロッシュ セロリのムースと林檎のゼリー

Two way matsutake, aubergine velouté and citrus (suppl. + ¥ 1,500)
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

Fish of the day, quick-sautéed turnips and okahijiki, smoked broth
本日の鮮魚のポワレ 蕪とおかひじき 燻製香るブイヨン

Baked yagara, marinated and crispy taro, lemon cooking jus
天草の赤やがら 香ばしく焼いた里芋のマリネ レモン風味のシュック

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine (suppl. + ¥ 2,500)
ブルーオマールのグラッセ ビーツのフォンダン オマールディース

MEAT・肉料理

Roasted pork from Meishanton, pumpkin and cacao, quick-seared spinach leaves
塚原牧場の梅山豚のロティ 栗マロンのカカオ風味とほうれん草

Pan-seared beef from Kumamoto, conger and ohba crisps, mustard seeds (suppl. + ¥ 2,500)
熊本県産赤牛のポワレ 塩釜の穴子と大葉のベニエ からし菜とマスタードのコンディモン

Seared lamb from Sisteron, courgettes, sun-dried tomatos and herbs, sautéed Swiss chard
フランス・シストロン産の仔羊のドレ ズッキーニとトマトコンフィ ブレットのソテー

CHEESE・チーズ

Our selection cheeses
チーズセクション
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

Roasted pineapple, lime , verbena sorbet
パイナップルのロティ ライム ヴェルヴェースのソルベ

Rum baba like in Monte-Carlo
パバ・オ・ラム モンテカルロ風