

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ェ 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 and apple Camélia

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房 のショコラとリンゴのカメリヤ

Roasted figs, vin jaune cream, fig tree leaf ice cream

イチジクのロティ ヴァン・ジョーヌのクリーム イチジクの葉のアイス

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風

SIGNATURE	
招牌套餐	
前菜、主菜四道、甜点	
Amuse-bouche, quatre mets et un dessert	
¥ 35,000	
前菜	
Amuse-bouche	
烤制竹荚鱼 配淡奶油与金色鱼子酱	
Shima aji à peine cuit, crème légère et caviar gold	
松茸天妇罗与松茸果酱 茄子浓汤 青柠汁	
Matsutake frits et en marmelade, velouté d’aubergine et agrumes	
小青龙蜜汁配甜菜根	
Homard au naturel, betteraves fondantes, délicate homardine	
可从肉类菜单中选择一道	
Viande au choix à la carte	
可从甜点菜单中选择一道	
Dessert au choix à la carte	

MENU CARTE	
前菜、自选两道菜（前菜一道+鱼料理或肉料理一道）、甜点	
Amuse Bouche, entrée, poisson ou viande, dessert	
¥ 18,000	
前菜、自选三道菜（前菜一道+鱼料理一道+肉料理一道）、甜点	
Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert	
¥ 22,000	

ENTRÉE・前菜

烤制竹荚鱼 配淡奶油与金色鱼子酱（添加 + ¥ 2,500）

Shima aji à peine cuit, crème légère et caviar gold

鸭腿肉与鹅肝配秋季沙拉

Canard et foie gras confit, sucrine et légumes de saison

北海道噴火湾毛蟹丝 配芹菜慕斯与苹果冻

Kegani de Hokkaido effiloché, céleri et fine gelée de pomme

松茸天妇罗与松茸果酱 茄子浓汤 青柠汁（添加 + ¥ 1,500）

Matsutake frits et en marmelade, velouté d’aubergine et agrumes

POISSON ET CRUSTACÉ・魚料理

当日鲜鱼 配萝卜与鹿尾菜 熏香汤汁

Poisson du jour, navets et okahijiki vivement sautés, bouillon fumé

天草红矛鱼 香烤腌芋头 柠檬风味浓汁

Yagara cuit au plat, taro mariné croustillant, sucs de cuisson citronnés

小青龙蜜汁配甜菜根（添加 + ¥ 2,500）

Homard au naturel, betteraves fondantes, délicate homardine

VIANDE・肉料理

塚原牧场梅山猪烤肉 配栗子可可风味与菠菜

Cochon de Meishanton rôti, potiron et cacao, feuilles d’épinard juste tombées

熊本赤牛煎制 配盐烤鳗鱼与紫苏天妇罗 芥菜与芥末调味（添加 + ¥ 2,500）

Bœuf de Kumamoto poêlé, beignets de congre et ohba, graines de moutarde

法国西斯特龙小羊肉 配西葫芦与番茄干 炒瑞士甜菜

Agneau de Sisteron doré, courgette, tomates confites et herbes, blettes sautées

CHEESE・奶酪

奶酪拼盘

Notre sélection de fromages

奶酪拼盘（4种） ¥ 3,500

每多加一片 ¥ 1,000

DESSERT・甜品

巧克力苹果山茶花

Camélia au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo et pomme

烤无花果 黄酒奶油 无花果叶冰淇淋

Figues rôties, crème au vin jaune, glace aux feuilles de figuier

蒙特卡洛风巴巴朗姆酒

Baba au rhum comme à Monte-Carlo