

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

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

White udo, marinated abalone, delicate seaweed gelée

白ウドの軽いムース 蝦夷アワビのマリネ 海藻のジュレ

Pearly sea scallops, chervil roots

北海道野付産の帆立貝のナクレ 根セルフィーエ

Blue lobster in its natural way, barigoule-style artichokes, coral zabaglione

オマールブルーのグラチネ アーティーチョークのバリグール

Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes

熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ

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

White udo, marinated abalone, delicate seaweed gelée

白ウドの軽いムース 蝶夷アワビのマリネ 海藻のジュレ

Cookpot of winter vegetables, vegetal jus

冬野菜のクックポット

Pearly sea scallops, chervil roots (suppl. +¥1,000)

北海道野付産の帆立貝のナクレ 根セルフィーエ

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

Seared gilt-head bream from Akasi, lys root and baby squid, shungiku broth

明石産真鯛のドレ ゆり根と烏賊のソテー 春菊の香る出汁

Pan-seared turbot, tender fennel and Brussels sprouts, Noilly Prat cooking jus

鮭のポワレ ウイキョウのフォンダンと芽キャベツ ノワイリー酒風味のジュック

Blue lobster in its natural way, barigoule-style artichokes, coral zabaglione (suppl. +¥2,500)

オマールブルーのグラチネ アーティーチョークのバリグール

MEAT・肉料理

Roasted pork from Meishanton, grilled lettuce, cooking jus

塚原牧場の梅山豚のロティ サラダ菜のグリエ ジュのソース

Seared venison from Hokkaido, celeriac, peppercorn sauce

北海道釧路産の蝦夷鹿のドレ 根セロリのクリーム ポワブロードソース

Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes (suppl. +¥2,500)

熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ

CHEESE・チーズ

Our selection cheeses

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 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

Delicate vanilla and caramel soft cake, cocoa cascara sauce (suppl. +¥1,500)

繊細なバニラとキャラメルのガトー・モワルー カカオカスカラのソース (数量限定)

Confit and in its natural way mikan, puffed quinoa, mint sorbet

ミカンのコンフィとフレッシュ キヌアのスフレ ミントのソルベ

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風