

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

¥ 26,000

Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュ

Confit duck foie gras, green beans and red onion marmelade

フォワグラのコンフィ インゲンのサラダ 赤玉ねぎのマルムラード

Lobster and veal sweetbread, green pea gnocchi, light bisque

オマールブルーとリードボーのソテー グリンピースのニョッキ

Grilled tachiuo, komatuna and sakuraebi, cooking jus

太刀魚の炙り 江戸小松菜と桜エビ

Seared fillet of duck, chicory with orange, bigarade sauce

銀の鴨のロースト アンディープのオレンジ風味 ソースビガラード

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

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

Starter, fish or meat, dessert

アミューズ、お好みの2皿< 前菜 1皿、メインディッシュ1皿>、デザート

¥ 13,000

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

¥ 17,000

STARTER・前菜

Seared sardines, courgette and aubergine, summer truffle

イワシと夏野菜のプロバンス風 サマートリュフ

Seared green asparagus, shellfish with herb butter and small spelt

グリーンアスパラガスとイソツブ貝 ハーブバター風味

Tender ox cheek, leek, carrot and mustard

牛ホホ肉のブレゼ ポワローと人参 マスタードソース

Duck foie gras and smoked conger eel, seasonal vegetable salad

フォワグラのコンフィとアナゴの燻製 季節の野菜のサラダ

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Grilled isaki, sweet bell peppers and red onions, black olive tapenade

イサキの炙り焼き ピーマンと赤玉ねぎ 黒オリーブのタブナード

Seared makajiki, komatuna and sakuraebi, gold caviar

マカジキのグリエ 江戸小松菜と桜エビ ゴールドキャビア

Poached lobster, green peas 'à la française' and bisque

オマールブルー グリンピースのア・ラ・フランセーズ ビスクソース

suppl. ¥ 3,300

Seared fillet of duck, chicory with orange, bigarade sauce

鴨胸肉のロースト アンディープのオレンジ風味 ソースビガラード

Roasted Meishanton pork from Tsukahara farm, potatoes 'à la boulangère' and red cabbage

茨城県塚原牧場 梅山豚 ポム・ア・ラ・ブーランジェール 赤キャベツ

Pan-seared red beef, white asparagus and girolles

国産あか牛のポワレ ホワイトアスパラガスとジロールのソテー

suppl. ¥ 2,000

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

Blood orange and Espelette pepper composition, almond crisp

ブラッドオレンジとピマンデエスペレットのコンポジション アーモンドのクルスティアン

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風