

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

Grilled tuna, gold caviar, two way aubergines

天然本マグロのグリユ 茄子のキャビアとゴールドキャビア

Smoked conger and confit duck foie gras, daily mushrooms, chestnuts, autumn truffle

アナゴの燻製とフォワグラ 山梨県白州 ” 山の水農場” 茸のソテーと栗 秋トリュフ

Steamed onagadai, broccolis, shungiku, pine nuts and black olives

尾長鯛とモンサンミッシェルのムール貝 ブロccoliと春菊 松の実とオリーブのコンディモン

Roasted lamb from Sisteron, seasonal vegetables, basil and rosemary pesto

フランス シストロン産仔羊のロースト 季節の野菜

or 又は

Pan-seared red beef, seasonal vegetables, basil and rosemary pesto suppl. ¥ 3,000

国産あか牛のポワレ 季節の野菜

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

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

¥ 14,000

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

¥ 18,000

STARTER・前菜

Lightly cooked bonito, two way aubergines

戻りガツオのマリネと秋ナス 茄子のキャビア

Zuwaigani, carrots, delicate crustacean gelée, gold caviar suppl. ¥ 3,000

ズワイガニと人参のクーリ 甲殻類のジュレ ゴールドキャビア

Seared quail, pumpkin gnocchi, figs and salsify, autumn truffle

うずらと栗マロンカボチャのニョッキ 黒イチジク ゴボウのブルーテ 秋トリュフ

Pan-seared sea scallops, seasonal vegetables, shellfish jus

帆立貝 洋なしと野菜の重ね焼き

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Madai, delicate hazelnut viennoise, mushrooms and mussels, light bisque

天然真鯛 秋の茸とモンサンミッシェルのムール貝 軽いビスクソース

Oven-baked kamasu, broccolis, shungiku, pine nuts and black olives

カマス ブロccoliと春菊 松の実とオリーブのコンディモン

Lobster in it natural way, turnips, potatoes and verbena, red wine sauce suppl. ¥ 3,300

オマールブルー ジャガイモと蕪のフォンダン ベルベヌ香る赤ワインソース

Seared duck breast, gratinated small spelt and butternut

鴨胸肉のロースト エポートルとバターナッツのグラティネ

Roasted black pork, cep marmelade, chestnuts and artichokes

鹿児島県産 黒豚 セップのマルムラードとアーティーチョーク

Pan-seared red beef, seasonal vegetables, basil and rosemary pesto suppl. ¥ 3,000

国産あか牛のポワレ 季節の野菜

CHEESE・チーズ

Our selection of French cheeses suppl. by slice ¥1,000

フランス産のチーズセレクション 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

Figs from Niigata, buttermilk cream and hazelnuts

新潟県産黒イチジク バターミルクのクリームとヘーゼルナッツ

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風