

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

Lightly cooked botan ebi, ginger and gold caviar

ボタン海老 ゴールドキャビアと生姜

Pearly sea scallop, yuzu kosho, barb emulsion

帆立貝 香ばしく焼いたポロ葱 柚子胡椒のコンディモン 帆立貝のエマルジョン

Nodoguro cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato

ノドグロのプランチャ フヌイユのコンフィ オリーブ トマト

Roasted pork from Tsukahara farm, celeriac and walnut

塚原さんの梅山豚のロティ 根セロリ くるみ

or 又は

Seared aged Akagi beef, aubergine, mustard seeds and tarragon (suppl. +¥ 3,000)

特別熟成 赤城牛 マスタード風味の茄子のピューレ エストラゴン

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、メインディッシュ1皿>、デザート

¥ 14,000

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

¥ 18,000

STARTER・前菜

Lightly cooked botan ebi, ginger and gold caviar (suppl. +¥ 3,000)

ボタン海老 ゴールドキャビアと生姜

Warm white asparagus, maltaise zabaglione

ホワイトアスパラガスの軽いポシェ フレッシュオレンジのヴィネグレット 軽く仕立てたソースマルテーズ

Seared quail, cabbage and confit duck foie gras (suppl. +¥ 1,500)

うずらのドレ フォワグラのコンフィ ちりめんキャベツ

Pearly sea scallop, yuzu kosho, barb emulsion

帆立貝 香ばしく焼いたポロ葱 柚子胡椒のコンディモン 帆立貝のエマルジョン

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・魚料理, 肉料理

Grilled Hata, green asparagus and vin jaune (suppl. +¥ 1,500)

ハタのグリエ グリーンアスパラガス モリーユのフリカッセ ヴァン・ジョーヌ風味

Nodoguro cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato

ノドグロのプランチャ フヌイユのコンフィ オリーブ トマト

Lobster in it natural way, citrus condiment, delicate Homardine (suppl. +¥ 3,300)

オマール海老 柑橘のコンディモン 繊細なビスク

Roasted pork from Tsukahara farm, celeriac and walnut

塚原さんの梅山豚のロティ 根セロリ くるみ

Seared matured Akagi beef, aubergine, mustard seeds and tarragon (suppl. +¥ 3,000)

特別熟成 赤城牛 マスタード風味の茄子のピューレ エストラゴン

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

Rhubarb from Aichi variation, sake kasu cream, wild berries from Andaliman

愛知県産のルバーブのバリエーション、《七賢》の酒粕クリーム、野生の山椒

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風