

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 botan ebi, ginger and gold caviar	
ボタン海老の軽い火入れ 生姜とゴールドキャビア	
Quick-sautéed squid, amanaga chilli risotto	
アオリイカの炙り 甘長唐辛子のリゾット	
Baked amadai, spinach and kinome ravioli, saffron sauce	
甘鯛のクルスティアン サフランのソース	
Roasted pork from Meishanton, carrots and turmeric, cooking jus	
梅山豚のロティ ターメリック香る人参のクリーム	
or 又は	
Pan-seared beef from Kumamoto, early salsify and black sesam (suppl. +¥ 3,000)	
熊本県赤牛のポワレ 黒ゴマ香る新ゴボウのキャラメリゼ	
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	
¥ 20,000	

STARTER・前菜

Lightly-cooked botan ebi, ginger and gold caviar (suppl. + ¥ 4,000)

ボタン海老の軽い火入れ 生姜とゴールドキャビア

Chilled tachiuo, cucumber, tade condiment

太刀魚の冷製 爽やかな胡瓜と蓼のコンディメント

Aubergine, marinated shellfish, delicate seaweed gelée

茄子のマリネとそのムース 蝦夷鮑と雲丹 海の香りのゼリー

Quick-sautéed squid, amanaga chilli risotto

アオリイカの炙り 甘長唐辛子のリゾット

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・魚料理, 肉料理

Baked amadai, spinach and kinome ravioli, saffron sauce

甘鯛のクルスティアン サフランのソース

Seared isaki from Goto islands, grenobloise-style garnish with kawachi bankan

五島列島のイサキのソテー 河内晩柑のグルノーブル風

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine (suppl. + ¥ 3,300)

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

Roasted pork from Meishanton, carrots and turmeric, cooking jus

梅山豚のロティ ターメリック香る人参のクリーム

Pan-seared beef from Kumamoto, early salsify and black sesam (suppl. +¥ 3,000)

熊本県赤牛のポワレ 黒ゴマ香る新ゴボウのキャラメリゼ

Pan-seared duck suprême, grilled lettuce, bigarade reduction

ラック・ブローム社 鴨胸肉のドレ サラダ菜のグリエともも肉のソーセージ

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

Mango and buttermilk composition, rosemary/olive oil ice cream

マンゴーとレ・リボのコンポジション ローズマリーとオリーブオイルのアイスクリーム

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風