

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
¥ 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

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・プーシュ

Lightly cooked shima aji, light cream and gold caviar

縞鯨のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Two way matsutake, aubergine velouté and citrus

松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine

ブルーオマールのグラッセ ビーツのフォンダン オマールディーヌ

Your choice from meat menu

肉料理のメニューからひとつお選びください

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

Lightly cooked shima aji, light cream and gold caviar (suppl. + ¥ 3,000)

縞鯨のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Duck and confit foie gras, baby gem and seasonal vegetables

鴨もも肉とフォワグラのコンフィ シュクリーヌレタスのソテーと秋野菜のサラダ

Shredded kegani from Hokkaido, celeriac and delicate apple gelée

北海道噴火湾の毛蟹のエフィロッシュ セロリのムースと林檎のゼリー

Two way matsutake, aubergine velouté and citrus (suppl. + ¥ 2,200)

松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

Fish of the day, quick-sautéed turnips and okahijiki, smoked broth

本日の鮮魚のポワレ 蕪とおかひじき 燻製香るブイヨン

Baked yagara, marinated and crispy taro, lemon cooking jus

天草の赤やがら 香ばしく焼いた里芋のマリネ レモン風味のシュック

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine (suppl. + ¥ 3,000)

ブルーオマールのグラッセ ビーツのフォンダン オマールディーヌ

MEAT・肉料理

Roasted pork from Meishanton, pumpkin and cacao, quick-seared spinach leaves

塚原牧場の梅山豚のロティ 栗マロンのカカオ風味とほうれん草

Pan-seared beef from Kumamoto, conger and ohba crisps, mustard seeds (suppl. + ¥ 3,000)

熊本県産赤牛のポワレ 塩釜の穴子と大葉のベニエ からし菜とマスタードのコンディモン

Seared lamb from Sisteron, courgettes, sun-dried tomatoes and herbs, sautéed Swiss chard

フランス・シストロン産の仔羊のドレ ズッキーニとトマトコンフィ プレットのソテー

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 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

Roasted pineapple, lime, verbena sorbet

パイナップルのロティ ライム ヴェルヴェーヌのソルベ

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風