

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	
Refreshed Cookpot of winter vegetables, deliacte daikon gelée 冬野菜の冷製クックポット 大根のゼリー	
Pearly sea scallop, pumpkin au gratin, smoked bacon cream ホタテ貝のナクレ バターナッツカボチャのグラチネ ベーコンのクリーム	
Lobster and cep fricassée, herb pasta, homardine sauce オマール海老とセップ茸の軽い煮込み ハーブのパスタ	
Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes 熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ	
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、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	

STARTER・前菜

Lightly cooked botan ebi, cauliflower and gold caviar (suppl. + ¥ 3,000)
軽く火を入れたボタンエビ カリフラワーとゴールドキャビア

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

Refreshed Cookpot of winter vegetables, deliacte daikon gelée
冬野菜の冷製クックポット 大根のゼリー

Pearly sea scallop, pumpkin au gratin, smoked bacon cream
ホタテ貝のナクレ バターナッツカボチャのグラチネ ベーコンのクリーム

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

Seared gilt-head bream from Akasi, lys root and baby squid, shungiku broth
明石産真鯛のドレ ゆり根と烏賊のソテー 春菊の香る出汁

Monkfish ‘à la Dieppoise’
鮫鱈のディエポワーズ ムール貝を添えて

Lobster and cep fricassée, herb pasta, homardine sauce (suppl. + ¥ 3,000)
オマール海老とセップ茸の軽い煮込み ハーブのパスタ

MEAT・肉料理

Roasted pork from Kirishima, grilled lettuce, cooking jus
鹿児島県霧島豚のロティ サラダ菜のグリエ ジュのソース

Seared fillet of duck, seasonal garnish and persimmon, Port sauce
鴨胸肉ドレ 白アワビ茸と柿 ボルト酒のソース

Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes (suppl. + ¥ 3,000)
熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ

CHEESE・チーズ

Our selection cheeses
チーズセクション
suppl. by slice ¥ 1,000
Selection ¥ 3,500 (4pc)

DESSERT・デザート

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo and apple Camélia
ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房 のショコラとリンゴのカメリヤ

Roasted figs, vin jaune cream, fig tree leaf ice cream
イチジクのロティ ヴァン・ジョーヌのクリーム イチジクの葉のアイス

Rum baba like in Monte-Carlo
ババ・オ・ラム モンテカルロ風

SIGNATURE	
招牌套餐	
前菜、主菜四道、甜点	
Amuse-bouche, quatre mets et un dessert	
¥ 35,000	
前菜	
Amuse-bouche	
冬季蔬菜冷煮锅、白萝卜果冻	
Cookpot de légumes d’hiver rafraîchi, fine gelée de radis daïkon	
珍珠扇贝、奶油南瓜焗烤、培根奶油酱	
Noix de Saint-Jacques nacrée, potiron gratiné, crème de lard fumé	
龙虾与牛肝菌清炖，配香草意面	
Fricassée de homard et cèpes, pâtes aux herbes, délicate homardine	
熊本县赤毛和牛煎制，配葱与马铃薯油封	
Bœuf Wagyu de Kumamoto poêlé, poireaux et pommes de terre confites	

可从甜点菜单中选择一道
Dessert au choix à la carte

MENU CARTE	
前菜、自选两道菜（前菜一道+鱼料理或肉料理一道）、甜点	
Amuse Bouche, entrée, poisson ou viande, dessert	
¥ 14,000	
前菜、自选三道菜（前菜一道+鱼料理一道+肉料理一道）、甜点	
Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert	
¥ 20,000	

ENTRÉE・前菜

轻微炙烤的牡丹虾、花椰菜与金色鱼子酱（添加 + ¥ 3,000）

Botan ebi à peine cuite, chou-fleur et caviar gold

松茸天妇罗与松茸果酱 茄子浓汤 青柠汁（添加 + ¥ 2,200）

Matsutake frits et en marmelade, velouté d’aubergine et agrumes

冬季蔬菜冷煮锅、白萝卜果冻

Cookpot de légumes d’hiver rafraîchi, fine gelée de radis daïkon

珍珠扇贝、奶油南瓜焗烤、培根奶油酱

Noix de Saint-Jacques nacrée, potiron gratiné, crème de lard fumé

POISSON ET CRUSTACÉ・魚料理

明石真鲷、百合根与鱿鱼炒制、散发春菊香气的高汤

Daurade de Akasi dorée, racine de lys et calamars, fumet au shungiku

焗安康鱼佐白酒奶油酱、配淡菜

Lotte à la dieppoise

龙虾与牛肝菌清炖，配香草意面（添加 + ¥ 3,000）

Fricassée de homard et cèpes, pâtes aux herbes, délicate homardine

VIANDE・肉料理

鹿儿岛雾岛猪肉烤制，炙烤茼苣，肉汁酱

Cochon de Kirishima rôti, laitue grillée, vrai jus

鸭胸、白鲍鱼菇与柿子，波特酒酱

Filet de canard doré, garniture de saison et kaki, sauce au Porto

熊本县赤毛和牛煎制，配葱与马铃薯油封（添加 + ¥ 3,000）

Bœuf Wagyu de Kumamoto poêlé, poireaux et pommes de terre confites

CHEESE・奶酪

奶酪拼盘

Notre sélection de fromages

奶酪拼盘（4种） ¥ 3,500

每多加一片 ¥ 1,000

DESSERT・甜品

巧克力苹果山茶花

Camélia au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo et pomme

烤无花果 黄酒奶油 无花果叶冰淇淋

Figues rôties, crème au vin jaune, glace aux feuilles de figuier

蒙特卡洛风巴巴朗姆酒

Baba au rhum comme à Monte-Carlo