

SIGNATURE

シグネチャーコース
アミューズ、4皿<前菜2皿、魚料理1皿、肉料理1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 ブロッコリーと春菊 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. ¥ 2,000
国産あか牛のポワレ 季節の野菜

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight
カレ・シャネル ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工場のショコラ

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

The menu may change depending on the availability.

仕入れ状況により内容は変更となる場合がございます。予めご了承ください

MENU SAISON

季節のおまかせコース
アミューズ、3皿<前菜1皿、魚料理1皿、肉料理1皿>、デザート

¥18,000

Amuse Bouche
アミューズ・ブーシュ

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

Oven-baked kamasu, broccolis, shungiku, pine nuts and black olives
カマス ブロッコリーと春菊 松の実とオリーブのコンディモン

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

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight
カレ・シャネル ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工場のショコラ

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

The menu may change depending on the availability.

仕入れ状況により内容は変更となる場合がございます。予めご了承ください