

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

Lightly smoked sea scallop, seared kinmedai, turnip and herbs, cooking jus

北海道野付産ホタテ貝と金目鯛の炙り ゴールドキャビア

Tender ezoawabi, Jerusalem artichokes and black truffle, iodized reduction

天然蝦夷アワビのフォンダン 菊芋のチップス 黒トリュフ

Roasted Azukihata, raw and cooked fennel, rapeseed flowers, red wine sauce

アズキハタののロティ フヌイユと菜の花 赤ワインソース

Seared venison, celeriac, beetroot and kinkan

蝦夷鹿 根セロリとビーツ 金柑のコンフィ ソースポワブラード

or 又は

Seared red beef, celeriac, beetroot and kinkan suppl. ¥ 3,000

国産あか牛 根セロリとビーツ 金柑

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 breaded sea scallop, broccoli gnocchi, beard emulsion

帆立貝と春菊のヴィエノワーズ ブロッコリーのニョッキ

pan-seared Monkfish with half-salted butter, leek and daikon, cooking jus

アンコウのポワレ ポワローと聖護院大根

Seared lamb, lightly gratinated potatoes, hazelnuts, pistachio and pine nuts

ニュージーランド産仔羊のドレ ジャがいものグラティネと色々なナッツ

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