

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 cooked botan ebi, ginger and gold caviar

ボタン海老 ゴールドキャビアと生姜

Pearly sea scallop, yuzu kosho, barb emulsion

帆立貝 香ばしく焼いたポロ葱 柚子胡椒のコンディモン 帆立貝のエマルジョン

Nodoguro cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato

ノドグロのプランチャ フヌイユのコンフィ オリーブ トマト

Roasted pork from Tsukahara farm, celeriac and walnut

塚原さんの梅山豚のロティ 根セロリ くるみ

or 又は

Specially aged Akagi beef with eggplant presse,caviar d'aubergine and tarragon (suppl. +¥ 3,000)

特別熟成 赤城牛 マスタード風味の茄子のピューレ エストラゴン

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

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

Warm white asparagus, maltaise zabaglione

ホワイトアスパラガスの軽いポシェ フレッシュオレンジのヴィネグレット ソースマルテーズ

Nodoguro cooked on skin, confit fennel, black olives and tomato

ノドグロのプランチャ フヌイユのコンフィ オリーブ トマト

Roasted pork from Tsukahara farm, celeriac and walnut

塚原さんの梅山豚のロティ 根セロリ くるみ

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

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