

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

¥ 27,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Lightly-cooked botan ebi, ginger and Kristal caviar
ボタン海老 クリスタルキャビアと生姜

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

Baked amadai, spinach and kinome raviolis, saffron sauce
甘鯛のクルスティアン サフランのソース

Roasted pork from Meishanton, carrots and turmeric, cooking jus
梅山豚のロティ ターメリック香る人参のクリーム

or 又は

Pan-seared beef from Kumamoto, early salsify and black sesam (suppl. +¥ 3,000)
熊本県赤牛のポワレ 黒ゴマ香る新ゴボウのキャラメリゼ

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, 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
¥ 18,000

STARTER・前菜

Lightly-cooked botan ebi, ginger and Kristal caviar (suppl. + ¥ 4,000)
ボタン海老 クリスタルキャビアと生姜

Chilled tachiuo, cucumber, tade condiment
太刀魚の冷製 爽やかな胡瓜と蓼のコンディメント

Aubergine, marinated shellfish, delicate seaweed gelée
茄子のマリネとそのムース 鮑と海の香りのゼリー

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

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・魚料理, 肉料理

Baked amadai, spinach and kinome raviolis, saffron sauce
甘鯛のクルスティアン サフランのソース

Seared isaki from Goto islands, grenobloise-style garnish with kawachi bankan
五島列島のイサキのグルノブロワーズ風 河内晩柑

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine (suppl. + ¥ 3,300)
ブルーオマールのグラッセ ビーツのフォンダン オマールディース

Roasted pork from Meishanton, carrots and turmeric, cooking jus
梅山豚のロティ ターメリック香る人参のクリーム

Pan-seared beef from Kumamoto, early salsify and black sesam (suppl. +¥ 3,000)
熊本県赤牛のポワレ 黒ゴマ香る新ゴボウのキャラメリゼ

CHEESE・チーズ

Our selection of French cheeses
フランス産の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

Mango and buttermilk composition, rosemary/olive oil ice cream
マンゴーとレ・リボのコンポジション ローズマリーとオリーブオイルのアイスクリーム

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