

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・プーシュ

Lightly-cooked botan ebi, ginger and gold caviar

ボタン海老の軽い火入れ 生姜とゴールドキャビア

Quick-sautéed squid, amanaga chilli risotto

アオリイカの炙り 甘長唐辛子のリゾット

Baked amadai, spinach and kinome ravioli, saffron sauce

甘鯛のクルスティアン サフランのソース

Pan-seared beef from Kumamoto, early salsify and black sesame

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 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
¥ 18,000

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
¥ 22,000

STARTER・前菜

Lightly-cooked botan ebi, ginger and gold caviar (suppl. + ¥ 2,000)

ボタン海老の軽い火入れ 生姜とゴールドキャビア

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 蝦夷鮑と雲丹 海の香りのゼリー

Quick-sautéed squid, amanaga chilli risotto

アオリイカの炙り 甘長唐辛子のリゾット

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

Baked amadai, spinach and kinome ravioli, 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ソテー 河内晩柑のグルノーブル風

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine (suppl. + ¥ 1,500)

ブルーオマールのグラッセ ビーツのフォンダン オマールディエヌ

MEAT・肉料理

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 sesame (suppl. + ¥ 1,500)

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

Pan-seared duck suprême, grilled lettuce, bigarade reduction

青森県銀の鴨のドレ サラダ菜のグリエともも肉のソーセージ

CHEESE・チーズ

Our selection cheeses

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

Roasted pineapple, lime, verbena sorbet

パイナップルのロティ ライム ヴェルヴェーヌのソルベ

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風