

SIGNATURE	
招牌套餐	
前菜、主菜四道、甜点	
Amuse-bouche, quatre mets et un dessert	
¥ 35,000	
前菜	
Amuse-bouche	
冬季蔬菜冷煮锅、白萝卜果冻	
Cookpot de légumes d’hiver rafraîchi, fine gelée de radis daïkon	
珍珠扇贝、奶油南瓜焗烤、培根奶油酱	
Noix de Saint-Jacques nacrée, potiron gratiné, crème de lard fumé	
龙虾与牛肝菌清炖，配香草意面	
Fricassée de homard et cèpes, pâtes aux herbes, délicate homardine	
熊本县赤毛和牛煎制，配葱与马铃薯油封	
Bœuf Wagyu de Kumamoto poêlé, poireaux et pommes de terre confites	

可从甜点菜单中选择一道
Dessert au choix à la carte

MENU CARTE	
前菜、自选两道菜（前菜一道+鱼料理或肉料理一道）、甜点	
Amuse Bouche, entrée, poisson ou viande, dessert	
¥ 18,000	
前菜、自选三道菜（前菜一道+鱼料理一道+肉料理一道）、甜点	
Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert	
¥ 22,000	

ENTRÉE・前菜

轻微炙烤的牡丹虾、花椰菜与金色鱼子酱 (添加 + ¥ 2,500)
Botan ebi à peine cuite, chou-fleur et caviar gold
鸭肝皇家布丁、山鹌鹑片、白胡萝卜软煮 (添加 + ¥ 1,500)
Royale de foie gras de canard, suprême de perdreau, panais fondant
冬季蔬菜冷煮锅、白萝卜果冻
Cookpot de légumes d’hiver rafraîchi, fine gelée de radis daïkon
珍珠扇贝、奶油南瓜焗烤、培根奶油酱
Noix de Saint-Jacques nacrée, potiron gratiné, crème de lard fumé

POISSON ET CRUSTACÉ・魚料理

明石真鲷、百合根与鱿鱼炒制、散发春菊香气的高汤
Daurade de Akasi dorée, racine de lys et calamars, fumet au shungiku
焗安康鱼佐白酒奶油酱、配淡菜
Lotte à la dieppoise
龙虾与牛肝菌清炖，配香草意面 (添加 + ¥ 2,500)
Fricassée de homard et cèpes, pâtes aux herbes, délicate homardine

VIANDE・肉料理

茨城县塚原牧场梅山猪烤制，炙烤茼苣，肉汁酱
Cochon de Meishanton rôti, laitue grillée, vrai jus
鸭胸、白鲍鱼菇与柿子，波特酒酱
Filet de canard doré, garniture de saison et kaki, sauce au Porto
熊本县赤毛和牛煎制，配葱与马铃薯油封 (添加 + ¥ 2,500)
Bœuf Wagyu de Kumamoto poêlé, poireaux et pommes de terre confites

CHEESE・奶酪

奶酪拼盘	奶酪拼盘（4种） ¥ 3,500
Notre sélection de fromages	每多加一片 ¥ 1,000

DESSERT・甜品

巧克力苹果山茶花
Camélia au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo et pomme
蜜橘蜜饯配新鲜蜜橘 藜麦舒芙蕾 薄荷雪葩
Mikan confit et au naturel, quinoa soufflé, sorbet menthe
蒙特卡洛风巴巴朗姆酒
Baba au rhum comme à Monte-Carlo

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・ブーシュ	
Refreshed Cookpot of winter vegetables, deliacte daikon gelée 冬野菜の冷製クックポット 大根のゼリー	
Pearly sea scallop, pumpkin au gratin, smoked bacon cream ホタテ貝のナクレ バターナッツカボチャのグラチネ ベーコンのクリーム	
Lobster and cep fricassée, herb pasta, homardine sauce オマール海老とセップ茸の軽い煮込み ハーブのパスタ	
Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes 熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ	
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, cauliflower and gold caviar (suppl. + ¥ 2,500) 軽く火を入れたボタンエビ カリフラワーとゴールドキャビア	
Duck foie gras royale, partridge supreme, tender parsnip (suppl. + ¥ 1,500) 鴨のフォワグラのロワイヤル 山鶉のトランシェ 白人参のフォンダン	
Refreshed Cookpot of winter vegetables, deliacte daikon gelée 冬野菜の冷製クックポット 大根のゼリー	
Pearly sea scallop, pumpkin au gratin, smoked bacon cream ホタテ貝のナクレ バターナッツカボチャのグラチネ ベーコンのクリーム	
FISH AND CRUSTACEAN・魚料理	
Seared gilt-head bream from Akasi, lys root and baby squid, shungiku broth 明石産真鯛のドレ ゆり根と烏賊のソテー 春菊の香る出汁	
Monkfish 'à la Dieppoise' 鮫鱈のディエポワーズ ムール貝を添えて	
Lobster and cep fricassée, herb pasta, homardine sauce (suppl. + ¥ 2,500) オマール海老とセップ茸の軽い煮込み ハーブのパスタ	
MEAT・肉料理	
Roasted pork from Meishanton, grilled lettuce, cooking jus 塚原牧場の梅山豚のロティ サラダ菜のグリエ ジュのソース	
Seared fillet of duck, seasonal garnish and persimmon, Port sauce 鴨胸肉ドレ 白アワビ茸と柿 ポルト酒のソース	
Pan-seared Wagyu beef from Kumamoto, leeks and confit potatoes (suppl. + ¥ 2,500) 熊本県産赤毛和牛のポワレ ポロねぎとジャガイモのコンフィ	
CHEESE・チーズ	
Our selection cheeses チーズセクション	suppl. by slice ¥ 1,000 Selection ¥ 3,500 (4pc)
DESSERT・デザート	
Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo and apple Camélia ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房 のショコラとリンゴのカメリヤ	
Confit and in it natural way mikan, puffed quinoa, mint sorbet ミカンのコンフィとフレッシュ キヌアのスフレ ミントのソルベ	
Rum baba like in Monte-Carlo ババ・オ・ラム モンテカルロ風	