

MENU SIGNATURE

Notre chef vous propose de découvrir
son menu composé des meilleurs produits de la saison

Amuse-bouche, quatre mets et un 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

Shima aji à peine cuit, crème légère et caviar gold
縞鰯のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Matsutake frits et en marmelade, velouté d’aubergine et agrumes
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

Homard au naturel, betteraves fondantes, délicate homardine
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

Viande au choix à la carte
お肉料理のメニューからひとつお選びください

Dessert au choix à la carte
デザートのメニューからひとつお選びください

Prix taxes incluses, soumis à 12% supplémentaires pour le 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, entrée, poisson ou viande, 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
¥ 14,000

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, 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
¥ 20,000

ENTRÉE・前菜

Shima aji à peine cuit, crème légère et caviar gold (suppl. + ¥ 3,000)
縞鰯のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Canard et foie gras confit, sucrine et légumes de saison
鴨もも肉とフォワグラのコンフィ シュクリーヌレタスのソテーと秋野菜のサラダ

Kegani de Hokkaido effiloché, céleri et fine gelée de pomme
北海道噴火湾の毛蟹のエフィロッシュェ セロリのムースと林檎のゼリー

Matsutake frits et en marmelade, velouté d’aubergine et agrumes (suppl. + ¥ 2,200)
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

POISSON ET CRUSTACÉ・魚料理

Poisson du jour, navets et okahijiki vivement sautés, bouillon fumé
本日の鮮魚のポワレ 蕪とおかひじき 燻製香るブイヨン

Yagara cuit au plat, taro mariné croustillant, sucs de cuisson citronnés
天草の赤やがら 香ばしく焼いた里芋のマリネ レモン風味のシュック

Homard au naturel, betteraves fondantes, délicate homardine (suppl. + ¥ 3,000)
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

VIANDE・肉料理

Cochon de Meishanton rôti, potiron et cacao, feuilles d’épinard juste tombées
塚原牧場の梅山豚のロティ 栗マロンのカカオ風味とほうれん草

Bœuf de Kumamoto poêlé, beignets de congre et ohba, graines de moutarde (suppl. + ¥ 3,000)
熊本県産赤牛のポワレ 塩釜の穴子と大葉のベニエ からし菜とマスタードのコンディモン

Agneau de Sisteron doré, courgette, tomates confites et herbes, blettes sautées
フランス・シストロン産の仔羊のドレ ズッキーニとトマトコンフィ プレットのソテー

FROMAGE・チーズ

Notre sélection de fromages
チーズセレクション
suppl. by slice ¥ 1,000
Selection ¥ 3,500 (4pc)

DESSERT・デザート

Camélia au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo et pomme
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

Figues rôties, crème au vin jaune, glace aux feuilles de figuier
イチジクのロティ ヴァン・ジョーヌのクリーム イチジクの葉のアイス

Baba au rhum comme à Monte-Carlo
ババ・オ・ラム モンテカルロ風

Menu

MENU SIGNATURE

Notre chef vous propose de découvrir
son menu composé des meilleurs produits de la saison

Amuse-bouche, quatre mets et un dessert

シグネチャーメニュー
アミューズ、4 皿、デザート

Amuse-bouche
アミューズ・プーシュ

Shima aji à peine cuit, crème légère et caviar gold
縹鰯のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Matsutake frits et en marmelade, velouté d’aubergine et agrumes
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

Homard au naturel, betteraves fondantes, délicate homardine
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

Viande au choix à la carte
お肉料理のメニューからひとつお選びください

Dessert au choix à la carte
デザートのメニューからひとつお選びください

MENU CARTE

Amuse Bouche, entrée, poisson ou viande, 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

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, 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

ENTRÉE・前菜

Shima aji à peine cuit, crème légère et caviar gold
縹鰯のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Canard et foie gras confit, sucrine et légumes de saison
鴨もも肉とフォワグラのコンフィ シュクリーヌレタスのソテーと秋野菜のサラダ

Kegani de Hokkaido effiloché, céleri et fine gelée de pomme
北海道噴火湾の毛蟹のエフィロッシュェ セロリのムースと林檎のゼリー

Matsutake frits et en marmelade, velouté d’aubergine et agrumes
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

POISSON ET CRUSTACÉ・魚料理

Poisson du jour, navets et okahijiki vivement sautés, bouillon fumé
本日の鮮魚のポワレ 蕪とおかひじき 燻製香るブイヨン

Yagara cuit au plat, taro mariné croustillant, sucs de cuisson citronnés
天草の赤やがら 香ばしく焼いた里芋のマリネ レモン風味のシュック

Homard au naturel, betteraves fondantes, délicate homardine
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

VIANDE・肉料理

Cochon de Meishanton rôti, potiron et cacao, feuilles d’épinard juste tombées
塚原牧場の梅山豚のロティ 栗マロンのカカオ風味とほうれん草

Bœuf de Kumamoto poêlé, beignets de congre et ohba, graines de moutarde
熊本県産赤牛のポワレ 塩釜の穴子と大葉のベニエ からし菜とマスタードのコンディモン

Agneau de Sisteron doré, courgette, tomates confites et herbes, blettes sautées
フランス・シストロン産の仔羊のドレ ズッキーニとトマトコンフィ プレットのソテー

FROMAGE・チーズ

Notre sélection de fromages
チーズセクション

DESSERT・デザート

Camélia au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo et pomme
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

Figues rôties, crème au vin jaune, glace aux feuilles de figuier
イチジクのロティ ヴァン・ジョーヌのクリーム イチジクの葉のアイス

Baba au rhum comme à Monte-Carlo
ババ・オ・ラム モンテカルロ風

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 shima aji, light cream and gold caviar 縞鰯のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア	
Two way matsutake, aubergine velouté and citrus 松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング	
Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine 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	
Your choice from meat menu 肉料理のメニューからひとつお選びください	
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 ¥ 14,000	
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 ¥ 20,000	

STARTER・前菜

Lightly cooked shima aji, light cream and gold caviar (suppl. + ¥ 3,000)
縞鰯のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア

Duck and confit foie gras, baby gem and seasonal vehetables
鴨もも肉とフォワグラのコンフィ シュクリーヌレタスのソテーと秋野菜のサラダ

Shredded kegani from Hokkaido, celeriac and delicate apple gelée
北海道噴火湾の毛蟹のエフィロッシュェ セロリのムースと林檎のゼリー

Two way matsutake, aubergine velouté and citrus (suppl. + ¥ 2,200)
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

Fish of the day, quick-sautéed turnips and okahijiki, smoked broth
本日の鮮魚のポワレ 蕪とおかひじき 燻製香るブイヨン

Baked yagara, marinated and crispy taro, lemon cooking jus
天草の赤やがら 香ばしく焼いた里芋のマリネ レモン風味のシュック

Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine (suppl. + ¥ 3,000)
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

MEAT・肉料理

Roasted pork from Meishanton, pumpkin and cacao, quick-seared spinach leaves
塚原牧場の梅山豚のロティ 栗マロンのカカオ風味とほうれん草

Pan-seared beef from Kumamoto, conger and ohba crisps, mustard seeds (suppl. + ¥ 3,000)
熊本県産赤牛のポワレ 塩釜の穴子と大葉のベニエ からし菜とマスタードのコンディモン

Seared lamb from Sisteron, courgettes, sun-dried tomatos and herbs, sautéed Swiss chard
フランス・シストロン産の仔羊のドレ ズッキーニとトマトコンフィ ブレットのソテー

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 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

Roasted figs, vin jaune cream, fig tree leaf ice cream
イチジクのロティ ヴァン・ジョーヌのクリーム イチジクの葉のアイス

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

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	
Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ	
Lightly cooked shima aji, light cream and gold caviar 縹鯊のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア	
Two way matsutake, aubergine velouté and citrus 松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング	
Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine 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	
Your choice from meat menu 肉料理のメニューからひとつお選びください	
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	

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	
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	

STARTER・前菜

- Lightly cooked shima aji, light cream and gold caviar
縹鯊のやさしい火入れ 軽いクリームとゴールドキャビア
- Duck and confit foie gras, baby gem and seasonal vehetables
鴨もも肉とフォワグラのコンフィ シュクリーヌレタスのソテーと秋野菜のサラダ
- Shredded kegani from Hokkaido, celeriac and delicate apple gelée
北海道噴火湾の毛蟹のエフィロッシュェ セロリのムースと林檎のゼリー
- Two way matsutake, aubergine velouté and citrus
松茸のフリットとマーマレド 茄子のブルーテ ライムのドレッシング

FISH AND CRUSTACEAN・魚料理

- Fish of the day, quick-sautéed turnips and okahijiki, smoked broth
本日の鮮魚のボワレ 蕪とおかひじき 燻製香るブイヨン
- Baked yagara, marinated and crispy taro, lemon cooking jus
天草の赤やがら 香ばしく焼いた里芋のマリネ レモン風味のシュック
- Lobster in it natural way, tender beetroots, delicate homardine
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

MEAT・肉料理

- Roasted pork from Meishanton, pumpkin and cacao, quick-seared spinach leaves
塚原牧場の梅山豚のロティ 栗マロンのカカオ風味とほうれん草
- Pan-seared beef from Kumamoto, conger and ohba crisps, mustard seeds
熊本県産赤牛のボワレ 塩釜の穴子と大葉のベニエ からし菜とマスタードのコンディモン
- Seared lamb from Sisteron, courgettes, sun-dried tomatos and herbs, sautéed Swiss chard
フランス・シストロン産の仔羊のドレ ズッキーニとトマトコンフィ ブレットのソテー

CHEESE・チーズ

- Our selection cheeses
チーズセレクション

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
- Roasted figs, vin jaune cream, fig tree leaf ice cream
イチジクのロティ ヴァン・ジョーヌのクリーム イチジクの葉のアイス
- Rum baba like in Monte-Carlo
ババ・オ・ラム モンテカルロ風