

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

¥ 26,000

Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュ

Confit duck foie gras, green beans and red onion marmelade
フォワグラのコンフィ インゲンのサラダ 赤玉ねぎのマルムラード

Lobster and veal sweetbread, pumpkin gnocchi, light bisque
オマールブルーとリードボーのソテー カボチャのニョッキ

Grilled amadai, komatuna and sakuraebi, cooking jus
甘鯛の炙り焼き 小松菜と桜エビ

Roasted lamb from Sisteron, duchesse potato and sautéed girolles
フランス シストロン産仔羊のロースト ポムデュセスとジロール

or 又は

Pan-seared red beef, duchesse potatoes and sautéed girolles suppl. ¥ 2,000
国産あか牛のポワレ ポムデュセスとジロール

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

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

¥ 17,000

Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュ

Seared sardines, courgette and aubergine, summer truffle
イワシと夏野菜のプロバンス風 サマートリュフ

Seared hiramasa, komatuna and sakuraebi
天然ヒラマサのオープン焼き 小松菜と桜エビ

Seared fillet of duck, small spelt and rocket, green garnish
鴨胸肉のロースト エポートルのリゾット仕立て

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