

SIGNATURE

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

Omuse-bouche, quatre mets, un dessert

シェフおまかせメニュー
アマユーズ、4皿、デザート

¥ 30,000

Pour patienter
アマユーズ・ブーシュ

Noix de Saint-Jacques sur la braise, chou-fleur
北海道産帆立貝の炭火焼き、カリフラワー

Thon à peine cuit, pomme, navet, maquereau fumé et noisette
近海一本釣りの中トロ、リンゴ、カブとサバの燻製、ヘーゼルナッツ

Filet de matsukawa karei au chou d'hiver, sucs de cuisson
キャベツと共に焼き上げた松川カレイ、冬キャベツのソテー

Ezo shika, poireaux grillés et navet blanc
蝦夷鹿のロースト、ポワローのグリエと大根のコンソメ煮、ソースポワブラード

ou 又は

Bœuf de Kobe de monsieur Kyuko Tanaka
兵庫県 田中久工氏の神戸牛
suppl. ¥ 10,000

Dessert au choix à la carte
デザートメニューからひとつお選び下さい



Prix taxes incluses, soumis à 12% supplémentaire 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 CDRTE

Entrée, poisson ou viande, dessert

アマユーズ、ア・ラ・カルトからお好みの2皿<前菜 1皿、メインディッシュ1皿>、小菓子、デザート
¥ 20,000

Entrée, poisson, viande et dessert

アマユーズ、ア・ラ・カルトからお好みの3皿<前菜1皿、魚料理1皿、肉料理1皿>、小菓子、デザート
¥ 24,000

ENTRÉE • 前菜

Thon à peine cuit, pomme, navet, maquereau fumé et noisette
近海一本釣りの中トロ、リンゴ、カブとサバの燻製、ヘーゼルナッツ

Noix de Saint-Jacques sur la braise, chou-fleur
北海道産帆立貝の炭火焼き、カリフラワー

Sorgho de Nagano, légumes de saison, anguille laquée
長野県七二会産ソルガム、鰻の炭火焼き、季節野菜

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理, 魚料理

Ezo awabi et sazae, céleri rave fondant, condiment tartare
蝦夷鮑とサザエのグリエ、根セロリのフォンダン、コンディモンタルタル

Homard bleu court-bouillonné, trévisse et noix
オマールブルーのポッシェ、トレビスとクルミ

suppl. ¥ 3,000

Filet de matsukawa karei au chou d'hiver, sucs de cuisson
キャベツと共に焼き上げた松川カレイ、冬キャベツのソテー

Bœuf de Kumamoto, pommes grenailles dorées, d'autres soufflées, avocat
熊本県産赤牛、新ジャガイモのロースト、アボカドとポムスフレ

suppl. ¥ 2,000

Veau de France, artichauts vivement sautés et blette
フランス産仔牛、アーティーチョークのソテーとブレット

Ezo shika, poireaux grillés et navet blanc
蝦夷鹿のロースト、ポワローのグリエと大根のコンソメ煮、ソースポワブラード

Bœuf de Kobe de monsieur Kyuko Tanaka
兵庫県 田中久工氏の神戸牛

suppl. ¥ 10,000

FROMAGE • チーズ

Notre sélection de fromages de France

suppl. ¥ 3,000

DESSERT • デザート

Camélia au chocolat de la Manufacture Glain Ducasse à Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使ったカメラリア

Pomme kougyoku, crème au lait ribot vanillée, sauce au cidre
紅玉とレ・リポーのパニラクリーム、シードルソース

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