

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
アミューズ、4皿、デザート

¥ 26,000

Pour patienter
アミューズ・ブーシュ

Okagai et maguro sur la braise, wakame, tomate fraîche, noisettes du Piémont
近海の本釣りマグロと赤貝、新ワカメとフレッシュトマト、イタリア・ピエモンテ州産ヘーゼルナッツ

Botan ebi et pommes soufflées, condiment crustacés
北海道産ボタンエビ、ポムスフレとサラダ

Managatsuo grillé, asperges vertes au sabayon, oignon et gingembre
マナガツオとグリーンアスパラガス、サバイヨン

Pigeon de Racan et foie gras de canard, asperges blanches, morilles
ラカン産小鳩とフォワグラ、ホワイトアスパラガスとモリーユ茸
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


CHANEL

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 CARTE

Entrée, poisson ou viande, dessert

アミューズ、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
¥ 16,000

Entrée, poisson, viande et dessert

アミューズ、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
¥ 20,000

ENTRÉE • 前菜

Omagi shamo, morilles mijotés et cœur de salade
高知県大月町産備長炭で焼いた天城軍鶏、モリーユ茸

Okagai et maguro sur la braise, wakame, tomate fraîche, noisettes du Piémont
近海の本釣りマグロと赤貝、新ワカメとフレッシュトマト、イタリア・ピエモンテ州産ヘーゼルナッツ

Botan ebi et pommes soufflées, condiment crustacés
北海道産ボタンエビ、ポムスフレとサラダ

Sorgho de Nagano, légumes de saison, anguille laquée
長野県七会産ソルガム、季節野菜とウナギ

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理, 魚料理

Tako de Sajima fondant, polenta et caviar gold
神奈川県佐島産タコのフォンダン、白ポレンタとキャビアゴールド

Homard bleu court-bouillonné, petit pâté de légumes, sauce ravigote
オマールブルーのポッシェ、野菜のパイ包み suppl. ¥ 3,000

Managatsuo grillé, asperges vertes au sabayon, oignon et gingembre
マナガツオとグリーンアスパラガス、サバイヨン

Sakuramasu au feu de bois, oignons nouveaux et truffe noire
サクラマス炭火焼き、オニオンヌーボ、黒トリュフ

Bœuf de Kumamoto, légumes de saison
熊本県産赤牛、炭火で炙った季節の野菜 suppl. ¥ 2,000

Veau de Hokkaido, petits pois et chou de printemps
北海道オークリーフ牧場仔牛、プティポワと春キャベツ

Cochon de Meishanton, champignons de Yamanashi cuisinés au jambon Ibérique
茨城県塚原牧場“梅山豚、白州山の水農場の茸

Agneau de Sisteron, asperges blanches et orange sanguine
フランスプロバンス産仔羊、ホワイトアスパラガスとブラッドオレンジ

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・デュカスのカメリア

Ananas rôti aux épices tandoori, yaourt et citron vert
パイナップルのローストタンドリー風味、ヨーグルトとライム

Fraises de Fukuoka et yuzu, sorbet huile d'olive/vanille
福岡県産イチゴとユズ、オリーブオイルとバニラのソルベ

Citron cru et confit, sorbet lait d'amande et zestes, argan
レモンのコンフィとアーモンドミルクのソルベ、アルガン

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