

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・プーシュ

Kuruma ebi à peine cuite, hure de poisson de roche, melon et concombre
活車海老、キンメダイとホウボウのユール、キュウリとメロン

Clori ika grillé, anchois fumé, courgette et avocat, caviar
アオリイカのグリエとイワシの燻製、ズッキーニとアボカド、キャビア

Sujiara, navet et betterave cuisinés ensemble, réduction au vin jaune
スジアラと季節の野菜、ソースヴァンジョーヌ

Filet de canette des Dombes, pommes de terre nouvelles
フランス産鴨、新ジャガイモのロースト

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 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

Omagi shamo, champignons de saison et cœur de salade
高知県大月町産備長炭で焼いた天城軍鶏、季節の茸とサラダ

Clori ika grillé, anchois fumé, courgette et avocat
アオリイカのグリエとイワシの燻製、ズッキーニとアボカド、佐賀県産AKAITOサフラン

Kuruma ebi à peine cuite, hure de poisson de roche, melon et concombre
活車海老、キンメダイとホウボウのユール、キュウリとメロン

Sorgho de Nagano, légumes de saison, anguille laquée
長野県七国会産ソルガム、季節野菜とウナギ

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 肉料理, 魚料理

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

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

Sujiara, navet et betterave cuisinés ensemble, réduction au vin jaune
スジアラと季節の野菜、ソースヴァンジョーヌ

Onagadai à la vapeur, pommes de terre nouvelles et pêche
尾長鯛のア・ラ・ヴァプール、新ジャガイモのローストと桃

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, poivron et tomate, béarnaise
北海道オークリーフ牧場仔牛、ポワブロンとトマト、ペアルネーズ

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, tomate rôtie et oignon rouge
フランスプロバンス産仔羊、トマトのロースト

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・デュカスのカメラリア

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

Pêche et hibiscus, blanc en neige au citron, fin gâteau aux framboises
桃とハイビスカス、フランボワーズのガトーバスク

Citron cru et confit, sorbet lait d'amande et zestes, argan
レモンのコンフィー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