

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

Ise ebi au feu de bois, raisin muscat et cœur de salade, sauce safranée
伊勢海老の炭火焼き、マスカットとサラダ、佐賀県産AKAITOサフラン

Thon à peine cuit, poire au vin rouge, navet, maquereau fumé et noisette
近海の本釣り中トロ、洋梨の赤ワイン煮とカブ、ヘーゼルナッツ

Matsukawa karei aux feuilles de châtaignier, champignons de Yamanashi et figue
栗の葉と共に蒸した松川カレイ、白州山の水農場の茸とイチジク

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

 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

Cèpes rôtis, amagi shamo grillé, jambon Ibérique
セップ茸のローストと天城軍鶏のグリエ、イベリコの生ハム

Thon à peine cuit, poire au vin rouge, navet, maquereau fumé et noisette
近海の本釣り中トロ、洋梨の赤ワイン煮とカブ、ヘーゼルナッツ

Ise ebi au feu de bois, raisin muscat et cœur de salade, sauce safranée
伊勢海老の炭火焼き、マスカットとサラダ、佐賀県産AKAITOサフラン

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

Matsukawa karei aux feuilles de châtaignier, champignons de Yamanashi et figue
栗の葉と共に焼き上げた松川カレイ、白州山の水農場の茸とイチジク

Kinmedai, courge rouge et algues marines, sauce tonnato
銚子の一本釣り金目鯛とクルジュ、ソーストナート

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 Hokkaido, artichauts vivement sautés et blette
北海道オークリーフ牧場仔牛、アーティーチョークのソテーとブレット

Cochon de Meishanton, endives et oignons
茨城県塚原牧場”梅山豚” アンディーブとオニオンのキャラメリゼ

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リア

Vacherin contemporain aux fruits exotiques, noix de coco et poivre sauvage Qndaliman
コンテンポラリーバシュラン、エキゾチックフルーツ、ココナッツと山椒

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

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・オ・ラム、モンテカルロ風