

À LA CARTE MENU

Starter, fish or meat and 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

Starter, fish, meat and 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

SIGNATURE

Our chef suggests

this menu based on perfect seasonal products

Omuse-bouche, four dishes and a 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

To start with...

アマユーズ・ブーシュ

Sea scallops on the embers, cauliflower
北海道産帆立貝の炭火焼き、カリフラワー

Lightly seared tuna, apple, turnip, smoked mackerel and hazelnut
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

Fillet of matsukawa karei with winter cabbage, cooking jus
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, grilled leeks and white turnip
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

or 又は

M. Kyuko Tanaka Kobe beef

兵庫県 田中久工氏の神戸牛

suppl. ¥ 10,000

Your choice of à la carte dessert
デザートメニューからひとつお選び下さい



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。

STARTER • 前菜

Lightly seared tuna, apple, turnip, smoked mackerel and hazelnut
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

Sea scallops on the embers, cauliflower
北海道産帆立貝の炭火焼き、カリフラワー

Sorgho from Nagano, seasonal vegetables, peking glazed eel
長野県七二会産ソルガム、鰻の炭火焼き、季節野菜

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT • 肉料理、魚料理

Ezo awabi and sazae, tender celeriac, tartare condiment
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

Poached blue lobster, treviso and walnut
オマールブルーのポッシェ、トレビスとクルミ

suppl. ¥ 3,000

Fillet of matsukawa karei with winter cabbage, cooking jus
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

Beef from Kumamoto in the fireplace, tiny potatoes two ways, avocado
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

Veal from France, quick-sautéed artichokes and Swiss Chard
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, grilled leeks and white turnip
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

M. Kyuko Tanaka Kobe beef

兵庫県 田中久工氏の神戸牛

suppl. ¥ 10,000

CHEESE • チーズ

Our selection of French cheeses

suppl. ¥ 3,000

DESSERT • デザート

Chocolate Camélia

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

Kougyoku apple, buttermilk cream with vanilla, cider sauce
紅玉とレ・リポーのパニラクリーム、シードルソース

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム、モンテカルロ風

