

SIGNATURE

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

Amuse-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

¥ 25,000

Pour patienter

アミューズ・ブーシュ

1ere Entrée

前菜一品目

2eme Entree

前菜二品目

Poisson

魚料理

Viande

肉料理

Dessert

デザート

BEIGE
ALAIN DUCASSE
T O K Y O

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

A LA CARTE MENU

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>、デザート
¥ 12,000

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>、デザート
¥ 16,000

ENTRÉES・前菜

Ravioles de crevettes, légumes de saison et fin bouillon

海老のラビオリと甲殻類のブイヨン

Madai marinée aux algues kombu, agrumes, pois chiches et piment doux

天然真鯛のマリネとひよこ豆のサラダ

Œuf mollet au homard, primeurs au vert, bisque légère

ウフ・モレ 春野菜とオマール海老

Asperges vertes pochées, garniture mimosa

グリーンアスパラガスのポッシェ ミモザのガルニチュール

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE・肉料理, 魚料理

Katsuo à peine saisi, légumes de saison vivement sautés, sucs de cuisson iodés

初カツオのグリル 海藻のソース

Filet de bar doré, petits pois et noisettes

天然スズキのドレ グリーンピースとヘーゼルナッツ

Homard court-bouillonné, asperges blanches, bolognaise de crustacés

suppl. ¥ 2,000

オマール海老とホワイトアスパラガス

Canard de Kyoto aux cerises, endives fondantes, condiment griotte/estragon

京鴨肉のロースト アンディーブのキャラメリゼ

Cochon Meishanton rôti, chou et morilles, sauce charcutière

梅山豚のロティ キャベツのソテー 粒マスタードとコルニッション

Bœuf à la braise, pommes de terre et oignons rouges confit, jus corsé

国産牛のロースト 新じゃがいもと赤玉ねぎ

Bœuf de Kobe à la braise, pommes de terre et oignons rouges confit, jus corsé

suppl. ¥ 10,000

神戸牛のグリル 新じゃがいもと赤玉ねぎ

FROMAGE・チーズ

Notre sélection de fromages de France

フランス産のチーズセレクション

suppl. ¥ 1,000~

DESSERT・デザート

Carré Chanel au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo GLUTEN FREE

カレ・シャネル グルテンフリー*ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使用

Vacherin contemporain fraises, citron vert et baies de timut

ヴァシュラン・コンテンポラリー イチゴ ライム ティムールペッパー

Baba au rhum comme à Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風