

## SIGNATURE

旬の最高の食材で仕立てたメニューをお楽しみください。

¥ 35,000

キンキの炭火焼き   ポワローのフォンダン   トマトのヴィネグレット



牡丹海老のビスク   モリーユ茸



マナガツオの炭火焼き   春野菜のロースト



熊本産赤牛   春キャベツのファルシ

または

田中久工氏の神戸牛   春キャベツのファルシ

suppl. ¥ 25,000



アラカルトよりお好みのデザートをお選びください



食後のお飲み物

## MENU CARTE

スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 23,000

スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 28,000

高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻   野菜とキノコ   クレソン  
キンキの炭火焼き   ポワローのフォンダン   トマトのヴィネグレット  
グリーンアスパラガスとモリーユ茸のエチュベ   ソースムースリヌ  
牡丹海老のビスク

蝦夷鮑   春の緑野菜

マナガツオの炭火焼き   春野菜のロースト

銚子産一本釣り金目鯛   旬野菜   スーパドポワソン   佐賀県産サフラン

オマールブルー   香草入りフレッシュパスタと季節野菜

suppl. ¥ 3,300

フランス   シストロン産仔羊とフォアグラのパテ アン クルート   ホワイトアスパラガス

仔牛とリードヴォー   クックポットで調理したガルニチュール

熊本産赤牛   春キャベツのファルシ

田中久工氏の神戸牛   春キャベツのファルシ

suppl. ¥ 25,000

フランス産フロマージュ各種   エステールのセレクション

suppl. ¥ 3,900

ババ オ ラム

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート  
軽やかなクリームとカカオのプラリネ   コーヒーのグラス

苺とカルダモン   クレームディプロマット   苺のグラニテ

レモンとオリーブオイルのコンポジション   フロマージュブランのグラニテ

ノワゼットのバリエーション   パスティスのグラニテ