

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。

¥ 33,000

伊勢海老の炭火焼き 夏野菜のコンフィ ゴールドキャヴィア

金目鯛のグリエ クルジェット オーストラリア産黒トリュフ

筋鯧のロースト 新ジャガイモ 海苔とサフランソース

熊本産赤牛 季節野菜

または

田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 16,500

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

¥ 22,000

－ スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 27,000

高知県大月町備長炭で焼き上げた鰻 冬瓜のフォンダン
金目鯛のグリエ クルジェット オーストラリア産黒トリュフ
アオリイカと季節野菜のサラダ ソッカ 唐墨
伊勢海老の炭火焼き 夏野菜のコンフィ

真鯛と黒鮑 グリーンアスパラガス
筋鯧のロースト 新ジャガイモ 海苔とサフランソース
日本海産鱸 京都産 田鶴氏の賀茂茄子 ゴールドキャヴィア
オマールブルー ホワイトアスパラガスのポシェ 赤ワインソース
フランス シストロン産仔羊 サラダのファルシ
仔牛 ジロール茸のソテー
熊本産赤牛 季節野菜
田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 3,300

suppl. ¥ 16,500

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. ¥ 3,300

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
キウイ ピスタチオのサバイヨン ハーブのグラニテ
エクサンプロヴァンス風"カリソン" メロンとアーモンドのグラス
ペーシュメルバ