

## 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

メヌケの炭火焼き アーティチョークのソテーとサラダ



北海道野付産帆立貝 季節野菜のバリグール 黒トリュフ



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



熊本産赤牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

または

田中久工氏の神戸牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

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 冬瓜とキャベツ

メヌケの炭火焼き アーティチョークのソテーとサラダ

近海マグロのポシェ ブロッコリーとカリフラワー 柑橘類のコンフィ

北海道野付産帆立貝 季節野菜のバリグール

蝦夷鮑 大根とポワロー

松川カレイのロースト 鎌倉市場野菜 海苔と海老のソース

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

蝦夷鹿とフォアグラのパテ アンクルート ソースポワブラード

仔牛 フヌイユのフォンダン 胡桃とアンチョビ

熊本産赤牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

田中久工氏の神戸牛 ビーツと根セロリ 野菜のブイヨン

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ツト 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