

## MENU DÉJEUNER

– starter, main course, dessert, coffee or tea  
スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物  
¥ 13,000

– starter, 2 main courses, dessert, coffee or tea  
スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物  
¥ 18,000

**Vegetables and watercress velouté, grilled mebaru**  
野菜とクレソンのヴルーテ メバルのグリエ

**Katsuo, tender leeks, tomato vinaigrette and wakame**  
鰹の炭火焼き ポワローフォンダン トマトのヴィネグレット 新ワカメ

**Warm green asparagus, piegon and shallots**  
茹でたてグリーンアスパラガス 小鳩とエシャロット



**Grilled sawara, spring cabbage and mushrooms**  
鯖 春キャベツとキノコ

**Tai in its natural way,  
early onions and rapeseed flowers, béarnaise sauce**  
天然真鯛のポシェ オニオンヌーヴォーと菜の花 ソースベアルネーズ

**Duck breast on the embers, white asparagus and blood orange**  
鴨のロースト ホワイトアスパラガスとブラッドオレンジ

**Local beef, tender potato and seasonal vegetables, cooking jus**  
国産牛サーロイン 越冬メークインのフォンダン 季節野菜

**Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe,  
stuffed spring cabbage, cooking jus**  
田中久工氏の神戸牛 春キャベツのファルシ

suppl. ¥ 25,000



**Rum baba**  
ババオラム

**Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo,  
light cream and cocoa nib praline, coffee ice cream**  
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

**Frozen and confit kumquat, crispy sweetcorn lace**  
金柑のグラッセとコンフィ ポレンタのクリスピー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Production areas may change depending on availability.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。  
仕入れ状況により産地は変わる場合がございます。

## 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 スーンドポワソン 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 クルード 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