

## 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

¥ 12,000

— 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

¥ 17,000

**Steamed suzuki,  
green asparagus in their natural way and mushrooms**  
蒸した鱸とグリーンアスパラガス 茸とアスパラガスのソース

**Courgette and anchovies, delicate nonnat omelet, summer truffle**  
クルジェットと生しらすのオムレツ 夏トリュフ

**Seasonal vegetable tian, lamb on the embers and aubergine**  
仔羊の炭火焼き プロヴァンス風 茄子のソース



**Grilled onagadai, heart of salad**  
尾長鯛のグリエ サラダのファルシ サラダのソース

**Maiwashi and kurumaebi, roasted potatoes and crustacean**  
真鯛と車海老 ジャガイモのロースト

**Pork, tender aubergine and tomato, basil-hazelnut pesto**  
備長炭で焼き上げたイベリコ豚 茄子とトマト  
ヘーゼルナッツとバジリコのペースト

**Local beef, white gourd and white asparagus, daube reduction**  
国産牛サーロイン 赤ワインソース 冬瓜とホワイトアスパラガス

**Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, tender vegetables**  
田中久工氏の神戸牛 季節野菜

suppl. ¥ 16,500



**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

**Coconut and black lemon composition**  
ココナッツと乾燥レモンのコンポジション

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。

¥ 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