

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

Yari ika and hirame on the embers, tender daikon

平目とヤリイカ 大根のフォンダン

Grilled tai, broccoli and cauliflower, mustard seed condiment

天然真鯛のグリエ ブロッコリーとカリフラワー

Duck breast, celeriac, anchovy and walnut sauce

鴨胸肉 根セロリ 胡桃とアンチョビのソース



Seared sawara, simmered fennel, saffron reduced broth

寒鰯 フヌイユのミジョテ 国産サフラン

**Line-caught tara from Hokkaido,
quick-sautéed turnips and shallots**

北海道産一本釣り鱈 蕪とエシャロット

**Pigeon breast on the embers,
celery and quince, vegetable broth with nori**

フランス産小鳩の炭火焼き セロリと花梨 海苔を加えた野菜のブイヨン

Local beef, swiss chards with citrus, red wine reduction

国産牛サーロイン ブレットと柑橘類 赤ワインソース

**Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe,
beetroot and celeriac, vegetal broth**

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



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

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ccoli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 京都産 田鶴氏の聖護院大根とポワロー

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

柑橘類のコンポジション 仏手柑のコンフィ オレンジのソルベ

林檎のコンフィ エルダーフラワーと蜂蜜