

## 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**  
真鰯と車海老 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, leek and white asparagus, daube reduction**  
国産牛サーロイン 赤ワインソース ポワロー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



**Grapefruit, cucumber and gin, tonka bean cream**  
グレープフルーツ キュウリとジン トンカ豆のクリーム

**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

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

ヒメジのグリエ 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 ポワローのフォンダン

ヒメジのグリエ 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

suppl. ¥ 3,300

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. ¥ 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

苺とシリアル フロマージュブランとオレガノ

キウイ ピスタチオのサバイヨン ハーブのグラニテ

ババオラム

ココナッツと乾燥レモンのコンポジション

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