

## 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**

天然真鯛のグリエ ブロccoli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**

鱈 フヌイユのミジョテ 国産サフラン

**Yellowtail, quick-sautéed turnips and shallots**

寒鰯 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 スーンドポワソン 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

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