

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

Kamasu on the embers, tender turnip and leeks, grape

カマスの炭火焼き 蕪とポワロー 葡萄

Gourd and fig, delicate nonnat omelet

クルジュと黒無花果 生しらすのオムレツ 秋トリュフ

Duck breast, celeriac and pear, anchovy and walnut sauce

鴨胸肉 根セロリと洋梨 胡桃とアンチョビのソース



Katsuo, two way seasonal mushrooms

鰹のグリエ 茸のソテーとマーマレード

Wild salmon, seasonal vegetables, herb cooking jus

天然サーモン 季節野菜のソテー 香草のソース

Pork, tender apple and grilled treviso

備長炭で焼き上げたイベリコ豚 リンゴとトレヴィス

Local beef, potatoes and beetroots, reduced red wine

国産牛サーロイン ジャガイモのフォンダンとビーツ 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. ¥ 18,700



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。

¥ 35,000

伊勢海老の炭火焼き 蕪とポワロー 葡萄



近海マグロのポシェ 茸のソテーとマーマレード



日本海産鱈 茄子 ゴールドキャヴィア



熊本県産赤牛 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. ¥ 18,700



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

スタート、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 23,000

スタート、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 秋トリュフ

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 茸のソテーとマーマレード

伊勢海老の炭火焼き 蕪とポワロー 葡萄

蝦夷鮑 栗の葉で包んだセップ茸

松川カレイのロースト 海老を詰めたジャガイモ 海苔と海老のソース

日本海産鱈 茄子 ゴールドキャヴィア

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

蝦夷鹿のロースト フェンネル セロリ 林檎のオープン焼き

ピエモンテ産ノワゼットとルッコラのペースト

仔牛 クルジュ 胡桃 無花果

熊本県産赤牛 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. ¥ 18,700

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

キウイ ピスタチオのサバイヨン ハーブのグラニテ

洋梨とベルガモットのヴァリエーション マカダミアナッツ

林檎のコンフィ エルダーフラワーと蜂蜜