

APPETIZER

前菜

Tiramisu of Kelp, Langoustine Tartar with Citrus, Caviar ¥9,000
海藻のティラミスにラングスティーヌのタルタル
オシェトラキャヴィア / 爽やかな柑橘の香り

FISH DISHES

魚料理

Grilled Yellowtail, Endive with Truffle Oil 9,600
鰯のグリエ トリュフ風味のアンディーヴ

Slowly Cooked Abalone, with Liver Sauce 17,000
優しく火入れをした鮑に緑を彩って
シヴェソースと共に

MEAT DISHES

肉料理

Farci of Chicken Breast with Thigh and Foie Gras, Demi Devil Style 12,500
黄金軍鶏胸肉のファルシをドウミドゥイユ仕立てで
腿肉 / フォワグラ / 野菜

Wagyu Sirloin, Gnocchi of Comte Cheese and Anchovy, Onion Farcie 21,000
特撰和牛サーロインのポワレ
熟成コンテチーズのニョッキとアンチョビ / 玉葱のファルシ

SPECIAL

逸品

Black Truffle in Pastry 31,000
黒トリュフのパイ包み焼き

CHEESE AND DESSERT

チーズとデザート

Selected Cheese by Bernard Antony 4,800
ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

Pineapple with Pepper, as "Baked Alaska" 4,200
ベイクド・アラスカ風に仕上げたパイナップル 胡椒の香りを添えて