

MENU

5 PLATS

ENTRÉE, ENTRÉE DU JOUR, POISSON, VIANDE ET DESSERT

Appetizer, Appetizer of the Day, Seafood, Meat Dish and Dessert

前菜、本日の前菜、魚料理、肉料理、デザート

¥16,500

4 PLATS

ENTRÉE, POISSON, VIANDE ET DESSERT

Appetizer, Seafood, Meat Dish and Dessert

前菜、魚料理、肉料理、デザート

¥13,000

3 PLATS

※平日限定メニューとさせていただきます

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

Appetizer, Main Dish and Dessert

前菜、メインディッシュ、デザート

¥10,000

Kindly inform us

if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付け下さい。

All prices include service charge and consumption tax.

価格はいずれもサービス料・消費税込。

ENTRÉE : 前菜

TRUITE DU MONT FUJI ET ASPERGE BLANCHE

MOUSSELINE AU YUZU

Smoked Trout of Mt. Fuji with White Asparagus

Yuzu Mousse

富士山麓の鱒とホワイトアスパラガスの共演

柚子香るムースリース

POISSONS : 魚料理

SAWARA GRILLÉ À LA FEUILLE DE CERISIER ET UDO

Grilled Spanish Mackerel with Cherry Blossom Leaf and Udo

桜の葉を羽織った鱈のグリエとウド

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, AIL DES OURS ET MOELLE

Filefish with Crispy Scale, Siberian Onion and Veal Bone Marrow

甘鯛の松笠仕立て 行者ニンニクとモワル

1/2 + ¥2,800

1/1 + ¥5,600

VIANDES : 肉料理

AGNEAU RÔTI SUR L'OS, CONDIMENTS MARINS

HAMAGURI, ALGUES

Roasted Loin of Lamb, Seaweed Salad and Giant Clam

仔羊の骨付きロースト

蛤と海藻のサラダ仕立て

BŒUF POÊLÉ

GNOKI AU COMTÉ ET ANCHOIS / OIGNONS FARCIS

Beef with Gnocchi of Anchovy and Aged Comte Cheese, Onion Farcie

牛肉のポワレ

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

【ICHIBO】

Ritchbone

和牛イチボ肉のポワレ

1/2 + ¥3,000

1/1 + ¥6,000

【FILET】

Filet

国産牛フィレ肉のポワレ

1/2 + ¥6,000

1/1 + ¥11,000

DESSERT : デザート

BABA AU RHUM... TELLEMENT CLASSIQUE

Baba with Rum

伝統菓子 ババ ラム酒風味