

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

¥14,000

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

¥11,000

3 PLATS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

Appetizer, Main Dish and Dessert

前菜、メインディッシュ、デザート

¥8,500

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。

A 10% service charge is added to your bill.

甚だ勝手ではございますが、サービス料(10%)を加算させていただきます。

ENTRÉE : 前菜

QUENELLE DE COQUILLAGES SUR UN NUAGE DE CHAMPAGNE

Smooth shellfish quenelle "floating" on champagne foam

シャンパーニュの雲に浮かべた様々な貝のムース

POISSONS : 魚料理

POISSON DE ROCHES ET CALAMAR, BOUILLE AU GINGEMBRE

Rockfish and calamari, ginger flavored bouillabaisse

岩礁魚とヤリイカ 生姜を香らせたブイヨン仕立て

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, KINIRA ET MOELLE

Gnome Fish with Crispy Skin, Yellow Leek and Bone Marrow

1/2 + ¥2,400

甘鯛の松笠仕立て 黄ニラとモワル

1/1 + ¥4,500

VIANDES : 肉料理

CANARD LAQUÉ D'UN MISO À LA MANDARINE

BUTTERNUTS, SAUCE ROUENNAISE

Mandarin miso laquered duck with butternuts, rouennaise sauce

蜜柑味噌を羽織った鴨肉 バターナッツカボチャとルアネーズソース

PIÈCE DE BŒUF "ICHIBO" POÊLÉE

1/2 + ¥2,200

CÉLERI-RAVE BRAISÉ À L'HUILE DE TRUFFE, JUS DE BŒUF

Pan Fried Ichibo of Beef, Stewed Celeriac with Black Truffle Oil

1/1 + ¥4,300

和牛イチボ肉のポワレ

トリュフ風味のセロリラブのブレゼ ビーフのジュ

FILET DE BŒUF POÊLÉ

1/2 + ¥4,200

CÉLERI-RAVE BRAISÉ À L'HUILE DE TRUFFE, JUS DE BŒUF

Pan Fried Filet of Beef, Stewed Celeriac with Black Truffle Oil

1/1 + ¥7,800

国産牛フィレ肉のポワレ

トリュフ風味のセロリラブのブレゼ ビーフのジュ

DESSERT : デザート

MONT-BLANC VERSION ALLÉGÉE

Mont-Blanc in a light version

モンブラン 軽やかなヴァージョンで