

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 15% service charge is added to your bill.

甚だ勝手ではございますが、サービス料(15%)を加算させていただきます。

ENTRÉE : 前菜

TRILOGIE DE MAÏS !

Corn in Three Styles!

トウモロコシを様々なスタイルで！

POISSONS : 魚料理

SHIMAJI CONTISÉ AU BASILIC

TOMATES COMPOTÉES, NUAGE D' AUBERGINE

Charcoal Grilled Shimaaji, Tomato, Cloud of Eggplant

炭火で焼き上げた縞鱈

トマトのコンポートと茄子のエスプーマ

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, KINIRA ET MOELLE

Filefish with Crispy Skin, Yellow Leek and Bone Marrow

1/2 + ¥2,420

甘鯛の松笠仕立て 黄ニラとモワル

1/1 + ¥4,800

VIANDES : 肉料理

CANARD EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS

PÊCHE CONFITE AUX PARFUMS ESTIVAUX, CAROTTE GLACÉE

Roasted Duck Breast with Mushroom Crout, Preserved Peach with Glazed Carrot

茸で着飾った鴨胸肉のロティ

風味豊かな夏の香りを包み込んだ桃、人参のグラッセ

PIÈCE DE BŒUF "ICHIBO" POÊLÉE

INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ, LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BŒUF

1/2 + ¥2,420

Pan Fried Ichibo of Beef

1/1 + ¥4,800

Inca no mezame au vieux Comté, légumes rôtis et jus de bœuf

和牛イチボ肉のポワレ

インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

FILET DE BŒUF POÊLÉ

INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ, LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BŒUF

1/2 + ¥4,600

Pan Fried Filet of Beef

1/1 + ¥8,600

Inca no mezame au vieux Comté, légumes rôtis et jus de bœuf

国産牛フィレ肉のポワレ

インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

DESSERT : デザート

ANANAS, ASSAISONNÉ DE CITRON VERT, SORBET COCO ET TAPIOCA AU CUMIN

Pineapple, Lime, Coconut Sherbet and Cumin Biscuits

パイナップルにライムをほのかに香らせて ココナッツのソルベとクミンのチュイール