

# 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

COMPRESSION DE CÉSAR

*Terrine of Caesar Salad Les Saisons Style*

シーザーサラダをイメージして

## POISSONS : 魚料理

SHIMAAJI CONTISÉ AUX ALGUES

"TAJINE" AUX PARFUMS JAPONAIS

*Charcoal Grilled Striped Jack with Tajine Cooked Kelp*

縞鯧の炭火焼き 若布と共に 昆布と酢橘で仕上げたタジン野菜

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, HERBE POTAGÈRE ET MOELLE

*Filefish with Crispy Scale, Vegetable Herb and Veal Bone Marrow*

甘鯛の松笠仕立て モワルと共に

1/2 + ¥2,800

1/1 + ¥5,600

## VIANDES : 肉料理

PINTADE FARCIE, SOBA, OLIVES NOIRES / TRUFFE

*Farci of Guinea Fowl, Buckwheat Noodle with Black Olive and Truffle Cream*

パンタードのファルシ

黒オリーブとトリュフを絡ませた蕎麦

BŒUF POÊLÉ

GNOKI AU COMTÉ ET ANCHOIS / OIGNONS FARCIS

*Beef with Gnocchi of Anchovy and Aged Comte Cheese, Onion Farci*

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*

1/2 + ¥3,000

和牛イチボ肉のポワレ

1/1 + ¥6,000

### 【FILET】

*Filet*

1/2 + ¥6,000

国産牛フィレ肉のポワレ

1/1 + ¥11,000

## DESSERT : デザート

FORÊT-NOIRE AUX EFFLUVES DE VERVEINE

*Foret -Noire Scented with Verveine*

ベルベーンを効かせたフォレノワール