

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

¥17,500

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

¥14,000

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

¥11,000

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

ASPERGE ENRUBANNÉE DE DIVERS PARFUMS
PURÉE DE CHAMPIGNONS FERMENTÉS, MOUSSELINE YUZU

Aromatic White Asparagus Mushroom Puree Yuzu Mousseleine

アスパラガスに沢山の香りを詰め込んで
旨味を引き出した茸のピューレ 柚子のムースリーヌ

POISSONS : 魚料理

SAWARA GRILLÉ À LA FEUILLE DE CERISIER ET UDO

Grilled Spanish Mackerel

with Cherry Blossom Leaf and Udo

桜の葉を羽織った鯖のグリエとウド

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, HERBE POTAGÈRE ET MOELLE

Filefish with Crispy Scale, Veal Bone Marrow, Roasted Potato

1/2 + ¥2,800

甘鯛の松笠仕立て モワルと共に

1/1 + ¥5,600

VIANDES : 肉料理

AGNEAU RÔTI À L'ANCHOIS

PETITS VERTS À LA FRANÇAISE ET RHUBARBE

Roasted Lamb Loin with Anchovi

Braised Spring Vegetable with Rhubarb

仔羊の骨付きローストにアンチョビを合わせて
新緑の菜園とルバーブのアクセント

BŒUF POÊLÉE

BETTERAVES LAQUÉES AU BEURRE FUMÉ

VINAIGRÉES ET MOUSSEUSES

Beef with Beetroot and Smoked Butter

牛肉のポワレ ビーツのラッकेに燻製バター
酸味のあるムースリーヌと共に

【ICHIBO】

Wagyu Rump Cap

1/2 + ¥3,000

和牛イチボ肉

1/1 + ¥6,000

【FILET】

Domestic Filet

1/2 + ¥6,000

国産牛フィレ肉

1/1 + ¥11,000

DESSERT : デザート

TARTELETTE FEUILLETÉE PISTACHE

FRAMBOISE ET POIVRE TIMUT

Pistachio Tarte Raspberry Sorbe with Timur Pepper

鮮やかなピスタチオのタルトレット
ティムールペッパー香るフランボワーズのソルベ