

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

HOMARD EN GELÉE DE CITRONNELLE
CÉLERI ET POMME MOUTARDÉS, "BULLES" DE CHAMPAGNE

Lobster with Lemongrass Jelly

Celeriac, Apple and Grain Mustard with Champagne Bubble

オマール海老とシトロネルが香るジュレ
セロリラブと林檎と粒マスタード シャンパンの泡を添えて

POISSONS : 魚料理

SHIMAAJI CONTISÉ DE WASABI FRAIS AU FEU DE BOIS
AUBERGINE AU VERT, BEURRE DE SARDINES ET ANCHOIS

Charcoal Grilled Striped Jack with Fresh Wasabi

Green Eggplant with Anchovy Butter

縞鰯の炭火焼きと生山葵を合わせて
緑に染めた茄子 アンチョビバター

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, HERBE POTAGÈRE ET MOELLE

Tilefish 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

RIS DE VEAU MEUNIÈRE AU VIN JAUNE
CHAMPIGNONS SAUVAGES ET SOBA

Veal Sweetbread Meunière with Vin Jaune Flavor, Wild Mushrooms and

リ・ド・ヴォーのムニエル ヴァン・ジョンヌの風味 天然茸と蕎麦

BŒUF POÊLÉE

BETTERAVES LAQUÉES AU BEURRE FUMÉ
VINAIGRÉES ET MOUSSEUSES

Beef with Beetroot and Smoked Butter

牛肉のポワレ ビーツのラッケに燻製バター
酸味のある軽やかなソースと共に

【ICHIBO】

Rump Cap of Beef with Beetroot and Smoked Butter

1/2 + ¥3,000

和牛イチボ肉

1/1 + ¥6,000

【FILET】

Domestic Beef Filet with Beetroot and Smoked Butter

1/2 + ¥6,000

国産牛フィレ肉

1/1 + ¥11,000

DESSERT : デザート

DOUCE AMERTUNE DU PAMPLEMOUSSE
JIVARA LACTÉ CRÉMEUX

Combination of Bittersweet Grapefruit and Creamy Chocolate

ほろ苦いグレープフルーツと
クリーミーなチョコレートの共演