

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

VELOUTÉ D'ARTICHAUT
RAVIOLE DE CHAMPIGNON ET TRUFFE
Artichoke Soup
Black Truffle and Mushroom Raviol
香り豊かなアーティチョークのスープ
トリュフとマッシュルームのラビオリを浮かべて

POISSONS : 魚料理

RASCASSE DE LIGNE AU FOUR
AUBERGINE AU VERT, JUS SAFRANÉ
Oven-baked Rockfish
Green Eggplant and Saffron Sauce
天然笠子のオープン焼き
美ーなす/サフランの香るソースと共に

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, HERBE POTAGÈRE ET MOELLE
Filefish with Crispy Scale, Veal Bone Marrow, Roasted Potato
1/2 +¥2,800
1/1 +¥5,600
甘鯛の松笠仕立て モワルと共に

VIANDES : 肉料理

PINTADE FARCIE ET RÔTIE
SOBASOTTO AUX CHÂTAIGNES
Roasted Guinea Fowl
Soba Risotto with Chestnuts
ほろほろ鳥のファルシ
ソバゾットと栗の共演

BŒUF POÊLÉE
POIREAUX, MOELLE ET TRUFFE
Beef with Leek and Truffle
牛肉のボワレ 西洋葱とトリュフの共演

【ICHIBO】
Rump Cap of Beef
1/2 +¥3,000
1/1 +¥6,000
和牛イチボ肉

【FILET】
Domestic Beef Filet
1/2 +¥6,000
1/1 +¥11,000
国産牛フィレ肉

DESSERT : デザート

TARTE TATIN COMME L'AIMAIT HERMINE
"Tarte Tatin" A Recipe of Chef's Grandma Hermine
タルトタタン エルミーヌおばあちゃん風

I'm afraid, only children aged 10 and over are allowed in this restaurant.
10歳未満のお子様はご利用いただけませんので、ご理解いただきますよう、お願いいたします。
Gentlemen are asked to wear a jacket (at our restaurant)
男性のお客さまはジャケットの着用をお願いしております。