

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

SOUFFLÉ DE SAINT-JACQUES
BEURRE BLANC

Scallop Souffle with Beurre Blanc Sauce

ふんわりと仕上げて飾り付けた帆立貝のスフレ
ブールブランソースを合わせて

POISSONS : 魚料理

KANSAWARA GRILLÉ
SHUNGIKU ET BÉARNAISE

Grilled Spanish Mackerel with Crown Daisy and Bearnaise

旬の寒鰯を香り良くグリエにして
春菊とベアルネーズソースと共に

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, HERBE POTAGÈRE ET MOELLE

Filefish with Crispy Scale, Veal Bone Marrow, Roasted Potato 1/2 + ¥2,800

甘鯛の松笠仕立て モワルと共に 1/1 + ¥5,600

VIANDES : 肉料理

CANARD EN "CROÛTE" DE CHAMPIGNONS AUX CASSIS

Roasted Duck in Mushroom Crust with Black Currant

茸のクルートを纏った鴨のロティとカシス

BŒUF POÊLÉE
POIREAUX, MOELLE ET TRUFFE

Beef with Leek and Truffle

牛肉のポワレ 西洋葱とトリュフの共演

【ICHIBO】

Rump Cap of Beef

和牛イチボ肉

1/2 + ¥3,000

1/1 + ¥6,000

【FILET】

Domestic Beef Filet

国産牛フィレ肉

1/2 + ¥6,000

1/1 + ¥11,000

DESSERT : デザート

CITRON CONFIT ET SORBET CHÂTAIGNES
NUAGE DE CARDAMOME

Lemon Confit with Chestnut Sorbet

Cloud of Cardamom

爽やかなレモンのコンフィと栗のソルベ
カルダモンの雲

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。