

# 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

BURI EN TRANCHE ÉPAISSE

ASPERGE BLANCHE, MOUSSELINE AU YUZU

Marinated Yellowtail and White Asparagus with Yuzu Mousseline

香りよくマリネして厚めに仕上げた鰯

旬のホワイトアスパラガスと柚子のムースリー

## POISSONS : 魚料理

QUENELLE DE CRUSTACÉS AU COLZA

CROUSTILLANT D'UMEBOUSHI

Crab Meat and Lobster Quenelle with Rape Blossom, Crispy Plum

毛蟹とオマール海老のクネルを菜の花と共に

梅風味のクリスティアン

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, HERBE POTAGÈRE ET MOELLE

Tilefish 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

AGNEAU CUIT SUR L'OS

PETITS VERTS À LA FRANÇAISE ET RHUBARBE

PESTO CORIANDRE

Roasted Lamb Loin

Braised Spring Vegetable with Coriander

フランス産仔羊の骨付きロースト

新緑の菜園風 コリアンダーのアクセント

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE, INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ

LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BOEUF

Sirloin of Beef with Layered Potato and Aged Comté Cheese

特撰和牛サーロインのポワレ

インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

### 【ICHIBO】

Rump Cap of Beef

1/2 +¥3,000

和牛イチボ肉

1/1 +¥6,000

### 【FILET】

Domestic Beef Filet

1/2 +¥6,000

国産牛フィレ肉

1/1 +¥11,000

## DESSERT : デザート

“SAUCISSON” DE CHOCOLAT EN BRIOCHE

Chocolate Ganache in Brioche

“ブリオッシュソーセージ”に見立てたデザート

チョコレートのガナッシュで

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。