

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 Mousse
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ヌ

POISSONS : 魚料理

QUENELLE DE CRUSTACÉS AU COLZA
CROUSTILLANT D'UMEBOSHI
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
梅風味のクルスティアン

AMADAI SUR SES ÉCAILLES CROUSTILLANTES, HERBE POTAGÈRE ET MOELLE
Filefish with Crispy Scale, Veal Bone Marrow, Roasted Potato
甘鯛の松笠仕立て モワルと共に

1/2	+ ¥2,800
1/1	+ ¥5,600

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 Comte 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
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

“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。