

## APPETIZER

### 前菜

*Tuna Confit with Sudachi, Tofu Cream with Wasabi* ¥8,400

国産鮪を酢橘のコンフィで爽やかに  
山葵が香る豆腐のクリーム

*Langoustine with Caviar* 13,500

*Watercress and Kalamansi*

軽く火入れしたラングステイーヌ  
クレソンとカラマンシーのアクセント/オシエトラキャビア

## FISH DISHES

### 魚料理

*Charcoal Grilled Striped Jack with Bamboo Shoot* 9,800

木の芽を挟んで香り付けた縞鯨の炭火焼き  
筍のバリゲール

*Lobster with Rivesaltes Sauce, Carrot and Mimolette* 24,000

ヨーロッパ産ブルー・オマール海老の殻付きロースト  
人参 ミモレット リブサルトワインのソース

## MEAT DISHES

### 肉料理

*Roasted Veal Rib with Cream Sauce, Spring Vegetables* 16,000

フランス産骨付き仔牛肉のロティをブランケット仕立てで  
旬の山菜や野菜と共に

*Sirloin of Beef with Layered Potato and Aged Comte Cheese* 21,000

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

## SPECIAL

### 逸品

*Black Truffle in Pastry* 31,000

黒トリュフのパイ包み焼き

## CHEESE AND DESSERT

### チーズとデザート

*Selected Cheese by Bernard Antony* 4,800

ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

*Classic Chocolate Tarte, Yuzu and Dried Bonito Flake Ice Cream* 4,200

驚きに満ちたチョコレートタルト  
柚子とかつおぶしのアイスクリーム