

# 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

¥18,500

## 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

¥15,000

## 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

¥12,000

*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

ÉTUVÉE D'ASPERGES VERTES À LA TRUFFE ET UMEBOSHI  
ANGLAISE ET ÎLE FLOTTANTE AU CITRON VERT

*Green Asparagus, Truffle and Plum*

*Lime Meringue on Chilled Green Asparagus Soup*

グリーンアスパラガスのエチューベにトリュフと梅干し  
ライムが香るイルフロタント グリーンアスパラガスの冷製スープに浮かべて

## POISSONS : 魚料理

SAWARA GRILLÉ À LA FEUILLE DE CERISIER  
PETITS LÉGUMES ET SAUCE NOILLY PRAT

*Grilled Spanish Mackerel with Cherry Blossom Leaf*

*Seasonal Vegetables, Vermouth Sauce*

桜の葉を羽織った鯖のグリエ  
季節の野菜とヴェルモットのソース

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

CARRÉ DE COCHON AU VIN JAUNE  
CHAMPIGNONS SAUVAGES ET SOBA

*Roasted Pork with Vin Jaune Flavor, Wild Mushrooms and Buckwheat*

骨付きのまま豪快に焼き上げた黒豚のロースト ヴァン・ジョンヌの風味  
天然茸と蕎麦の共演

BŒUF POÊLÉE, INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ  
LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BOEUF

*Beef with Layered Potato and Aged Comte Cheese*

牛肉のポワレ

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

MANGUE EN GELÉE DE SUDACHI  
NUAGE DE THÉ JASMIN ET POIVRE VERT FERMENTÉ

*Mango with Sudachi Jelly*

*Cloud of Jasmine Tea with Green Pepper*

爽やかなマンゴーをジャスミン茶の雲で覆って  
酢橘とグリーンペッパーのアクセント