

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

VELOUTÉ DE CÈPES SERVI COMME UN CAPPUCCINO

QUELQUES COPEAUX DE JABUGO

Cream Soup of Porcini Cappuccino Style, Iberico Prosciutto

セーブ茸のカプチャーノ仕立て

イベリコ豚の生ハムをあしらって

POISSONS : 魚料理

SHIMAAJI MOUTARDÉ CUIT AU FEU DE BOIS

TAJINE DE LÉGUMES

Charcoal Grilled Striped Jack with Mustard

Vegetable Tagine

マスタードで風味付けした縞鯨の炭火焼き

季節野菜のタジン風

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

PINTADE FARCIE ET RÔTIE, SOBASOTTO AUX CHÂTAIGNES

Roasted Guinea Fowl with Soba Risotto, Chestnuts

岩手県産ほろほろ鳥のファルシ ソバゾットと栗の共演

BŒUF AU SAUTOIR, CROUSTILLANT D' INCA NO MEZAME AU LARD

Beef with Inka no Mezame Potato

牛肉のポワレ

インカのめざめとラールのクルスティアン

【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

POIRE POCHÉE DANS SON JUS, PRALINÉ NOISETTES

CITRON VERT GÉLIFIÉ

Poached Pear, Hazelnut Praline

Lime Jelly

温かいソースで仕上げた洋梨とプラリネノワゼットの一皿

ライムジュレのアクセント