

SIGNATURE

Our chef suggests

his menu based on perfect seasonal products

Amuse-bouche, four dishes and a dessert

シグネチャーメニュー

アミューズ、4皿、デザート

¥ 26,000

Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュ

Warm white asparagus, shellfish, spring onion vinaigrette, gold caviar

ホワイトアスパラガスと春の貝類 新玉ねぎのビネグレット ゴールドキャビア

Spring cabbage and morels, quick-sautéed veal sweetbread

春キャベツとモリーユ茸 リードヴォーのソテー

Grilled managatsuo, lightly smoked potato purée

マナガツオのグリル 燻製ジャガイモのピューレ

Seared fillet of duck, chicory with orange, bigarade sauce

銀の鴨のロースト アンディーブのオレンジ風味 ソースビガラード

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight

カレ・シャネル

ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工房のショコラ

Net prices included taxes, supplement of 12% for service.

メニューの税込み価格に12%のサービス料を頂戴いたします

MENU CARTE

Starter, fish or meat, dessert

アミューズ、お好みの2皿< 前菜 1皿、メインディッシュ1皿>、デザート

¥ 13,000

Starter, fish, meat, dessert

アミューズ、お好みの3皿<前菜1皿、魚料理1皿、肉料理1皿>、デザート

¥ 17,000

STARTER・前菜

Marinated seasonal vegetables, bamboo shoots, hotaruika and rapeseed flower condiment

ホタルイカ 筍と野菜のマリネ 菜の花のコンディモン

Seared green asparagus, shellfish with herb butter and small spelt

グリーンアスパラガスと春の貝 ハーブバター風味

Tender ox cheek, leek, carrot and mustard

牛ホホ肉のブレゼ ポワローと人参 マスタードソース

Grilled makajiki, turnip, spring cabbage and seaweed, gold caviar

マカジキのグリエ 蕪と春キャベツと海藻 ゴールドキャビア

FISH, CRUSTACEAN AND MEAT・肉料理, 魚料理

Oven-cooked sawara, lightly smoked potato purée and greens, cooking jus

サワラのオープン焼き 燻製ジャガイモのピューレ

Madai in a delicate parsley and sakura breaded, spring onions

天然真鯛 さくら風味のヴィエノワーズ 新玉ねぎのエチュベ

Poached lobster, green peas 'à la française' and bisque

オマールブルー グリンピースのア・ラ・フランセーズ ビスクソース

suppl. ¥ 3,300

Seared fillet of duck, chicory with orange, bigarade sauce

鴨胸肉のロースト アンディーブのオレンジ風味 ソースビガラード

Roasted Meishanton pork from Tsukahara farm, potatoes 'à la boulangère' and red cabbage

茨城県塚原牧場 梅山豚 ポム・ア・ラ・ブーランジェール 赤キャベツ

Pan-seared red beef, white asparagus and morels

国産あか牛のポワレ ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のミジョテ

suppl. ¥ 2,000

CHEESE・チーズ

Our selection of French cheeses

フランス産のチーズセレクション

suppl. by slice ¥1,000

Selection ¥ 3,500 (4pc)

DESSERT・デザート

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo Chanel delight

カレ・シャネル ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工房のショコラ

Blood orange and Espelette pepper composition, almond crisp

ブラッドオレンジとピマンデエスペレットのコンポジション アーモンドのクルスティアン

Rum baba like in Monte-Carlo

ババ・オ・ラム モンテカルロ風