

MENU 6 PLATS

6品のディナーコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | VIANDE | FROMAGE | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

25,300

MENU 5 PLATS

5品のディナーコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | VIANDE | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・デザート

22,000

MENU 4 PLATS

4品のディナーコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON OU VIANDE | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理 または 肉料理・デザート

19,800

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

HORS-D'ŒUVRE

冷たい前菜

POACHED LOBSTER AND BAVAROIS, GASTRIC SAUCE, GREEN ASPARAGUS ESPUMA

オマール海老のポシェとそのババロア ガストリックソース
グリーンアスパラガスのエスプーマ

ENTREE CHAUDE

温かい前菜

VOL-AU-VENT WITH BRAISED MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS, YELLOW WINE SABAYON

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのヴォローヴァン ヴァンジョーヌの香るサバイヨン

POISSON

魚料理

JOHN DORY DARBLAY STYLE, "BEURRE JAUNE" SAUCE WITH TURMERIC AND LIME, KRISTAL CAVIAR

的鯛のジュリエンヌダブルブレ風 “ブールジョーヌ” ソース
ターメリックとライムのアクセント クリスタルキャビア

DELICATELY PAN-SEARED SAKURADAI, "BEURRE ROSE" SAUCE WITH SAKURA

POTATO CONFIT, SHISO COULIS, KRISTAL CAVIAR

(Supplément Charge +2,200)

低温でゆっくりソテーした桜鯛 “ブールローズ” ソース 桜の香り
じゃがいものコンフィと紫蘇のクーリ クリスタルキャビア
(追加料金を頂戴いたします +2,200)

VIANDE

肉料理

PIGEON COOKED IN BRIOCHE WITH FOIE GRAS AND SESAME

VIN ROUGE SAUCE WITH JAPANESE PLUM, POTATO MILLE-FEUILLE

胡麻を纏った小鳩とフォアグラのアンクルート
梅のヴァンルーージュソース じゃが芋のミルフィユ 山葵の香り

ROASTED A5 JAPANESE BEEF FILET, REMY MARTIN POIVRADE SAUCE, ONION PISSALADIÈRE

(Supplément Charge +6,600)

A5 和牛フィレ肉のロティ ポワブレードソース レミーマルタンの香り
新玉葱のピサラディエール
(追加料金を頂戴いたします +6,600)

FROMAGE

チーズ

SAINTE-MAURE DE TOURAINE, BUCKWHEAT TUILE

BLUEBERRY AND CAPER VIERGE SAUCE WITH RASPBERRY JELLY

サント・モールド トゥレーヌ 蕎麦粉のチュイル
ブルーベリーとケッパーのヴィエルージュソース ラズベリーのジュレ

DESSERT

デザート

PROFITEROLE, HAZELNUT AND LEMON CREAM, BATAACK PEPPER, VANILLA ICE CREAM

プロフィットロール ヘーゼルナッツと檸檬のクリーム
バタックペッパーのアクセント バニラアイスクリーム

À LA CARTE アラカルト

LE CAVIAR キャビア

OSCIETRA CAVIAR FROM KAVIARI "DEMIDOF" Style SERVED with BLINIS AND SOUR CREAM (For 2 peoples)

キャビアリ社のオシェトラキャビア ドゥミドフ風 ブリニとサワークリームを添えて
(2名様でご用意いたします)

(50G) 35,200 (100g) 67,100

HORS-D'ŒUVRE 冷たい前菜

FOUR kinds of MEAT PÂTÉ EN CROÛTE, CASSIS MUSTARD CREAM, Radish Pickles

4種の肉のパテアンクルート カシスとマスタードのクレム ラディッシュのピクルス
4,840

POACHED LOBSTER AND BAVAROIS, GASTRIC SAUCE, GREEN ASPARAGUS ESPUMA

オマール海老のポシェとそのババロア ガストリックソース グリーンアスパラガスのエスプーマ
7,700

BEETROOT TARTARE with BERGAMOT Tapioca, BEETROOT CREAM with RATAFIA, Ginger ACCENT

ビーツのタルタルとベルガモットのタピオカ ラタフィアの香るクレム 生姜のアクセント
4,840

ENTREE CHAUDE 温かい前菜

PAN-SEARED Hokkaido Scallop AND MOUSSE, à LA GRENOBLOISE, SAUCE AU CURRY with ELDERFLOWER

帆立貝のポワレとそのムースのグルノーブル風 エルダーフラワーの香るソース オキュリー
5,500

VOL-AU-VENT with BRAISED MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS, Yellow Wine Sabayon

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのヴォローヴァン ヴァンジョーヌの香るサバイヨン
6,600

WINTER VEGETABLES SOUVAROV, TOPINAMBOUR, CARROT, CELERIAC, VEGETABLE JUS with TRUFFLE AND NOILY PRAT

冬野菜のスヴァロフ 菊芋 人参 根セロリ 黒トリュフとノイリーの香る野菜のジュ
5,500

GRATIN DAUPHINOIS, CHÂTEAU-CHALON SAUCE, GLAZED TURNIP AND RADISH, BURDOCK CHIPS

ポムドフィノワ シャトーシャロンソース 蕪と紅心大根のグレーズ 牛蒡のチップス
4,840

POISSON
魚料理

SALMON COULIBIAC with Shiso and Japanese Plum, Sabayon Mikado, Carrot and Almond Lucullus
サーモンのクリビヤック風 紫蘇と梅のアクセント ミカド風サバイヨン 人参とアーモンドのルキュルス
11,000 / 6,600 (Half)

John Dory Darblay Style, Sauce "Beurre Jaune" with Turmeric and Lime, Kristal Caviar
的鯛のジュリエヌダブレ風 “ブールジョーヌ” ソース
ターメリックとライムのアクセント クリスタルキャビア
17,600 / 11,000 (Half)

Delicately Pan-seared Sakuradai, "Beurre Rose" Sauce with Sakura Potato Confit, Shiso Coulis, Kristal Caviar
低温でゆっくりソテーした桜鯛 “ブールローズ” ソース 桜の香り
じゃがいものコンフィと紫蘇のクーリ クリスタルキャビア
18,700 / 12,540 (Half)

VIANDE
肉料理

Green Spring Slow Poached Chicken Breast
“POULET AU VINAIGRE” with Marc de Bourgogne, Japanese White and Green Asparagus
新緑の装いに仕上げた鶏胸肉のポシェ “プーレ オ ヴィネグル” マールの香り 2種のアスパラガス
11,000 / 7,700 (Half)

Pigeon Cooked in Brioche with Foie Gras and Sesame Vin Rouge Sauce with Japanese Plum, Potato Mille-feuille
胡麻を纏った小鳩とフォアグラのアンクルート
梅のヴァンルーージュソース じゃが芋のミルフィユ 山葵の香り
15,400 / 9,240 (Half)

Roasted A5 Japanese Beef Filet, Remy Martin Poivrade Sauce, Onion Pissaladière
A5 和牛フィレ肉のロティ ポワブレードソース レミーマルタンの香り 新玉葱のピサラディエール
33,000 / 19,800 (Half)

DESSERT
デザート

Strawberry Variations, Pistaccio Cream, Basil Oil
苺のデクリネゾン ピスタチオクリーム バジルのアクセント
5,500

Profiterole, Hazelnut and Lemon Cream, Batak Pepper, Vanilla Ice Cream
プロフィットロール ヘーゼルナッツと檸檬のクリーム
バタックペッパーのアクセント バニラアイスクリーム
6,600

Vanilla Souffle with Grand Marnier, Vanilla Ice Cream
バニラのスフレ グランマニエの香り バニラのアイスクリーム
6,600