

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

23,980

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

20,460

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

17,600

CAVIAR OSCIETRA SUPPLEMENT 5g
オシエトラキャビアの追加 5g
+3,300

WINTER TRUFFLE SUPPLEMENT
冬トリュフの追加
+時価 (+ASK SERVICE)

PAN-SEARED FOIE GRAS SUPPLEMENT
フォアグラソテーの追加
+5,500

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

4 kinds of MEAT AND WINTER TRUFFLE PÂTE EN CROÛTE

4種の肉と冬トリュフのパテアンクルート

ENTREE CHAUDE

温かい前菜

FOIE GRAS PROFITEROLE, FOIE GRAS AND AMONTILLADO SOUP, TOPINAMBUR CHUTNEY

フォアグラのプロフィトロール

フォアグラとアモンティリヤードのスープ トピナンプールのチャツネ

POISSON

魚料理

BRAISED SOLE AND OYSTER, BRAISED BURDOCK, SAUCE AU CHAMPAGNE, CAVIAR KRISTAL

牡蠣を包んだ舌平目のブレゼと牛蒡

シャンパーニュソース クリスタルキャビア

VIANDE

肉料理

ROASTED HOKKAIDO VENISON LOIN, BRAISED LEG RAQOUT, CAFÉ DE PARIS SABAYON

POMME FONDANT, RED CURRANT COULIS

蝦夷鹿鞍下肉のロティと腿肉のラグー カフェドパリ風サバイヨン

ポムフォンダン レッドカラントのクーリ

ROASTED A5 JAPANESE BEEF FILET, MADERA SAUCE WITH TRUFFLE, GRATIN DAUPHINOIS (SUPPLEMENT CHARGE +6,600)

A5 和牛フィレ肉のロースト トリュフの香るマデラソース

じゃが芋のドーフィネ風

(追加料金を頂戴いたします +6,600)

FROMAGE

チーズ

BRILLAT-SAVARIN AND TRUFFLE ESPUMA, APPLE CIDER SHERBET

ブリアサヴァランとトリュフのエスプーマ シードルのソルベ

DESSERT

デザート

LA VIE EN ROSE PEAR CHARLOTTE, FROMAGE BLANC AND CASSIS SHERBET

ラヴィアンローズのシャルロット フロマージュブランとカシスのソルベ

À LA CARTE
アラカルト

LE CAVIAR
キャビア

CAVIAR FROM KAVIARI "DEMIDOF" Style SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM

(FOR 2 PEOPLES)

キャビアリ社のキャビア 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)

OSCIETRA オシエトラ (50G) 35,200 (100G) 67,100

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

FUKAYA AND SHIMONITA LEEK LUCULLUS, CITRUS MARMELADE, CHAMPAGNE VICHYSOISE, CAVIAR KRISTAL

深谷ねぎと下仁田ねぎのルキュルス 柑橘のマルムラード
シャンパンの香るヴィシソワーズ クリスタルキャビア

6,600

4 kinds of MEAT AND WINTER TRUFFLE PÂTE EN CROÛTE

4種の肉と冬トリュフのパテアンクルート

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

ENTRÉE CHAUDE
温かい前菜

PAN-fried Hokkaido Scallop, Glazed Turnip, RATAFIA BEETROOT SAUCE, CAVIAR KRISTAL

北海道産帆立貝のポワレと蕪のグレーズ ラタフィアとビーツのソース クリスタルキャビア

8,800

FOIE GRAS PROFITEROLE, FOIE GRAS AND AMONTILLADO SOUP, TOPINAMBUR CHUTNEY

フォアグラのプロフィトロール フォアグラとアモンティリヤードのスープ トピナンプルのチャツネ

8,800

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

7,260

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

7,260

POISSON

魚料理

SOLE MEUNIÈRE, BEURRE NOISETTE SABAYON, TOPINAMBUR CHUTNEY, KRISTAL CAVIAR

舌平目のムニエル ブールノアゼットのサバイヨン トピナンプールのチャツネ クリスタルキャビア

11,000

BRAISED SOLE AND OYSTER, BRAISED BURDOCK, SAUCE AU CHAMPAGNE, CAVIAR KRISTAL

牡蠣を包んだ舌平目のブレゼと牛蒡 シャンパーニュソース クリスタルキャビア

17,600

VIANDE

肉料理

SLOW POACHED CHICKEN BREAST, ALBUFERA SAUCE, WINTER TRUFFLE, BRAISED ENDIVE WITH RACLETTE

鶏胸肉のゆっくりポシェ アルビュフェラソース 冬トリュフ アンディーブとラクレットのブレゼ

11,000

ROASTED HOKKAIDO VENISON LOIN, BRAISED LEG RAGOUT, CAFÉ DE PARIS SABAYON, POMME FONDANT, RED CURRANT COULIS

蝦夷鹿鞍下肉のロティと腿肉のラグー カフェドパリ風サバイヨン ポムフォンダン レッドカラントのクーリ

13,200

ROASTED A5 JAPANESE BEEF FILET, SAUCE AUX TRUFFES, POTATO AND BLACK TRUFFLE MILLE-FEUILLE

A5 和牛フィレ肉のロースト ソース・オ・トリュフ じゃが芋と黒トリュフのミルフィユ

33,000

DESSERT

デザート

CRÉMÉT D'ANJOU, STRAWBERRY IN TWO WAYS, CRYSTALIZED PISTACHIO, RICH MILK ICE CREAM

クレメダンジュ 苺のバリエーション ピスタチオのクリスタル 濃厚なミルクのアイスクリーム

5,500

LA VIE EN ROSE PEAR CHARLOTTE, FROMAGE BLANC AND CASSIS SHERBET

ラヴィアンローズのシャルロット フロマージュブランとカシスのソルベ

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