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

Caviar Oscietra Supplement 5g
オシェトラキャビアの追加 5g
+3,300

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

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, Sauce "Beurre Jaune" with Turmeric and Lime, Kristal Caviar
的鯛のジュリエンヌダルブレ風　"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

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
梅のヴァンルージュソース じゃが芋のミルフイユ 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 ポワブラードソース 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ジュソース ラズベリーのジュレ

DESSERT
デザート

Profiterole, Hazelnut and Lemon Cream, Batack 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

Young Onion Variation, Onion Pissaladière, Onion Potage with Parsley
新玉葱のバリエーション　ピサラディエール パセリの香るポタージュ
3,300

ENTRÉE 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

Carrot and Almond Lucullus, Shiso Coulis, Brillat-Savarin Wrapped Pate Brick
人参とアーモンドのリュキュルス 紫蘇のクーリ パートブリックで包んだブリアサヴァラン
4,400

Morel Mushroom Royale, Celery Milk Foam, Grated Conte Cheese
モリ―ユ茸のロワイヤル セロリのなめらかなフォームとコンテチーズ
4.400

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
的鯛のジュリエンヌダルブレ風 "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
17,600 / 11,000 (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
梅のヴァンルージュソース じゃが芋のミルフイユ 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 ポワブラードソース 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, Batack 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