

MENU 5 PLATS
5品のランチコース

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

15,400

MENU 4 PLATS
4品のランチコース

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

12,100

CAVIAR OSCIETRA Supplement 5g
オシエ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

FOUR kinds of MEAT PÂTE 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

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

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

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

ROASTED A5 Japanese Beef Filet, Remy Martin Poivrade Sauce, Onion Pissaladière

(Supplement Charge +6,600)

A5 和牛フィレ肉のロティ レミーマルタンの香るポワブラードソース

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)

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

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 ドウミドフ風 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 

モリーユ茸のロワイヤル 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, 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

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