

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

13,420

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

10,560

MENU 3 PLATS (WEEKDAYS ONLY)
3品のランチコース(平日のみ)

HORS-d'OEUVRE | POISSON OU VIANDE | DESSERT
前菜・魚料理 または 肉料理・デザート

8,580

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

PÂTÉ EN CROÛTE, CITRUS MARINATED KYOTO DUCK AND FOIE GRAS, BRAISED "Kinbi" CARROT, DUCK CONSOMMÉ JELLY
パテアンクルート 柑橘でマリネした京鴨とフォアグラ 金美人参 鴨のコンソメジュレ

MARINATED SARDINE, FENNEL AND DILL, FRESH BRILLAT-SAVARIN
鰯のマリネ フェンネルとディルの香り ブリアサヴァランのクレム
(CAVIAR SUPPLEMENT 3g +1,500)
(キャビアの追加 3g +1,500)

ENTREE CHAUDE

温かい前菜

Grilled Scallop, WATERCRESS AND SCALLOP BROTH
GRAPEFRUIT CHUTNEY, ENDIVE COULIS
帆立貝のグリエ クレソンのソース
グレープフルーツのアクセント アンディーヴのクーリ

POACHED GREEN ASPARAGUS, CITRUS SABAYON, COMTE
グリーンアスパラガスのポシェ 柑橘のサバイヨン コンテチーズ

POISSON

魚料理

PAN FRIED "ITOYORI" GOLDEN THREADFIN, SAUCE BONNEFOY, GNOCCHI WITH SEAWEED
いとより鯛のポワレ ボルドレーズ “ブラン” ソース
海藻バターで仕上げたニョッキ
CAVIAR SUPPLEMENT 5g (KRISTAL +2,900 / OSCIETRA +3,300)
キャビアの追加 5g (クリスタル +2,900 / オシエトラ +3,300)

VIANDE

肉料理

NAVARIN, LAMB NOBLE PART AND SHOULDER, CRISPY SOCCA, MINT OIL
仔羊背肉と肩肉の煮込み “ナヴァラン”
クリスピーなソッカ ミント

ROASTED JAPANESE A5 WAGYU BEEF TENDERLOIN, PAN JUS GRAS SAUCE, GREEN BEAN AND POMMES DARPHIN
(SUPPLEMENT CHARGE +5,500)
A5 和牛フィレ肉のロースト そのジュ
色鮮やかな緑豆 ポムダルファン
(追加料金を頂戴いたします +5,500)

DESSERT

デザート

BABA AU RHUM
PINEAPPLE AND LIME ICE CREAM, CRÈME CHANTILLY
“ババ オ ラム”
パイナップルとライムのシャーベット クレームシャンティ

**MENU RENAISSANCE
“PRINTEMPS”**

ムニユ ルネサンス
“プランタン”

28,500

45,000

(WITH WINE PAIRING ワインペアリング)

“BELLE-VUE”

SALMON, GREEN ASPARAGUS, CITRUS, CAVIAR OSCIETRA

“ベルヴュー”

サーモン グリーンアスパラガス 柑橘 オシエトラキャビア

“CASSOLETTE”

SWEETBREAD, MORELS, WHITE ASPARAGUS, COMTE

“カソレット”

リードヴォー モリユ茸 ホワイトアスパラガス コンテ

“BLANQUETTE”

TURBOT, CHAMPAGNE, SAFFRAN

“ブランケット”

平目 シャンパン サフラン

CAVIAR SUPPLEMENT 5g (KRISTAL +2,800)

キャビアの追加 5g (クリスタル +2,800)

“DUGLÉRE”

A5 BEEF FILET, TOMATO

“デュグレレ”

A5 和牛フィレ肉 トマト

“PROFITEROLE”

ROCQUEFORT, APPLE, KRISTAL CAVIAR

“プロフィットロール”

ロックフォール 林檎 クリスタルキャビア

“SOUFFLÉ”

GRAND MARNIER, VANILLA, WHITE CHOCOLATE

“スフレ”

グランマニエ バニラ ホワイトチョコレート

WINE PAIRING SELECTED BY SOMMELIER

お料理に合わせたワインペアリング

N.V. POMMERY, BRUT ROYAL <MAGNUM>

ポメリー ブリュット ロワイヤル マグナムボトル

2018 PHILIPPE VANDELLE, L'ETOILE SAVAGNIN

フィリップ ヴァンデル レトワール サヴァニャン

2022 CLOS DES PAPES, CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

クロ デ パプ シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン

2017 BENJAMIN LEROUX, GEVREY-CHAMBERTIN

バンジャマン ルルー ジュヴレ・シャンベルタン

N.V. HENRI GIRAUD, SOLERA RATAFIA DE CHAMPAGNE

アンリ ジロー ソレラ ラタフィア ド シャンパーニュ

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 people)

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)

35,000 (50GR)

67,000 (100GR)

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

PÂTÉ EN CROÛTE, CITRUS MARINATED KYOTO DUCK AND FOIE GRAS
BRAISED "Kinbi" CARROT, DUCK CONSOMMÉ JELLY

パテアンクルート 柑橘でマリネした京鴨とフォアグラ
金美人参 鴨のコンソメジュレ

7,700

MARINATED SARDINE, FENNEL AND DILL, FRESH BRILLAT-SAVARIN
鰯のマリネ フェンネルとディルの香り ブリアサヴァランのクレム

8,800

SALMON BELLE-VUE, GREEN ASPARAGUS, CITRUS, CAVIAR OSCIETRA
サーモンベルビュー グリーンアスパラガス 柑橘 オシェトラキャビア

11,000

ENTRÉE CHAUDE
温かい前菜

POACHED GREEN ASPARAGUS, CITRUS SABAYON, COMTE
グリーンアスパラガスのポシェ 柑橘のサバイヨン コンテチーズ

8,800

CASSOLETTE SWEETBREAD, MORELS, WHITE ASPARAGUS, COMTE
カソレット リードヴォー モリーユ茸 ホワイトアスパラガス コンテ

9,900

Grilled Scallop, WATERCRESS AND SCALLOP BROTH, CAVIAR KRISTAL
GRAPEFRUIT CHUTNEY, ENDIVE COULIS

帆立貝のグリエ クレソンのソース クリスタルキャビア
グレープフルーツのアクセント アンディーヴのクーリ

11,000

POISSON

魚料理

PAN fried "Itoyori" Golden Threadfin, SAUCE BONNEFOY, GNOCCHI with SEAWEED, CAVIAR OSCIETRA

いとより鯛のポワレ ボルドレーズ “ブラン” ソース
海藻バターで仕上げたニョッキ

8,800

"BLANQUETTE" TURBOT, CHAMPAGNE, SAFFRAN, CAVIAR KRISTAL 平目ブランケット シャンパン サフラン クリスタルキャビア

11,000

VIANDE

肉料理

NAVARIN, LAMB NOBLE PART AND SHOULDER, CRISPY SOCCA, MINT OIL

仔羊背肉と肩肉の煮込み “ナヴァラン”
クリスピーなソッカ ミント

8,800

ROASTED JAPANESE A5 WAGYU BEEF TENDERLOIN, PAN JUS GRAS SAUCE, GREEN BEAN AND POMMES DARPHIN

A5 和牛フィレ肉のロースト そのジュ
色鮮やかな緑豆 ポムダルファン

27,500

"DUGLÉRÉ" ROASTED JAPANESE A5 BEEF FILET, TOMATO “デュグレレ” A5 和牛フィレ肉のロースト トマト

30,800

DESSERTS

デザート

BABA AU RHUM

PINEAPPLE AND LIME ICE CREAM, CRÈME CHANTILLY

“ババオラム”

パイナップルとライムのシャーベット クレームシャンティ

6,600

VANILLA SOUFFLE, SALTED CARAMEL SAUCE, VANILLA ICE CREAM AND HAZELNUTS

バニラのスフレとアイスクリーム カaramelソース

6,600