

ア・ラ・カルト

A la carte

前菜とスープ ENTRÉES ET SOUPE

帆立貝柱のタルタルとオシエトラキャビア ¥6,600
ザクロと林檎とセロリにハーブオイル
Scallop Tartare with Ossetra Caviar
Pomegranate, Apple and Celery, Herbal Oil

香ばしいパイ生地に詰めたヨーロッパ産きのこトリュフ 7,200
きのこのエスプーマ
Mushrooms and Truffles Stuffed into Puff Pastry
Mushroom Espuma

旬の秋鯖に無花果と秋茄子のマリネ 6,400
コンディメント入りフロマージュブランとバルサミコのアクセント
Autumn Mackerel with Fig and Eggplant Marinade
Accented with Fromage Blanc and Balsamic Vinegar

松茸ときのこに金華豚のコンフィ 6,400
国産あか米ともち麦のリゾットにきのこのソース
Pork Confit and Matsutake Mushroom and Mushrooms
Red Rice and Glutinous Barley Risotto with Mushroom Sauce

黒い煌めく宝石フランス産 オシエトラキャビアに 12,600 ~
コンディメントを添えて(10g~)
French Ossetra Caviar with Condiments

和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ 4,800
Beef Double Consommé

魚料理
POISSON

オマールブルーとモン・サン・ミッシェル産ムール貝 ￥12,000
季節野菜にヴァンジョーヌ香るエキューム
Lobster and Mont Saint-Michel Mussels
with Seasonal Vegetables, and Vin Jaune Sauce

甘鯛の松笠焼きとモン・サン・ミッシェル産ムール貝 9,500
里芋のピューレに甘鯛とムール貝のブイヨンに昆布オイル
Grilled Tilefish with Mont Saint-Michel Mussels
Taro Root Purée and Tilefish and Mussel Bouillon with Kelp Oil

香ばしく焼き上げた太刀魚ときのこ入り帆立貝ムース 8,500
黄色いピーツのピクルスにアーモンドと焦がしバターの香り
Grilled Japanese Ribbonfish and Scallop Mousse
Pickled Yellow Beets with Almonds and Burnt Butter

肉料理
VIANDE

藁で炙った蝦夷鹿ロースにカシス風味の赤ワインソース ￥9,800
季節野菜とごぼうのクルスティアン
Straw-smoked Ezo Venison Loin with Cassis-flavored Red Wine Sauce
Seasonal Vegetables and Crispy Burdock

くまもとあか牛サーロインに旬の野菜を添えて 9,200
酸味を利かせた赤ワインソース または グリーンペッパーソース
Roasted “Aka-ushi” Sirloin Served with Seasonal Vegetables
Red Wine Sauce or Green Pepper Sause

熊本県産和牛“和王”フィレに旬の野菜を添えて 15,000
酸味を利かせた赤ワインソース または グリーンペッパーソース
Roasted “Wao” Fillet Served with Seasonal Vegetables
Red Wine Sauce or Green Pepper Sause

チーズとデザート
FROMAGES ET DESSERT

プラトー・ド・フロマージュ ¥4,000
Cheese Platter

焼き栗とグリオットのガトー仕立て 4,000
コニャックのアイスクリームとコーヒー香るメレンゲ
Roasted Chestnut and Griotte Cherry Gâteau,
Cognac Ice Cream and Meringue with Coffee Aroma

沖縄県産島バナナと国産レモンのコンポート 4,000
アーモンドとトンカ豆の香りとともに
Banana and Lemon Compote,
Almond with Tonka Bean Aroma

伝統のクレープシュゼット(2名様より) 4,800
Crêpe Suzette (for 2 persons) (1名様)

季節のフルーツジュビレ(2名様より) 4,800
Seasonal Fruit Jubilé (for 2 persons) (1名様)

デザートのみのご注文はご遠慮いただいております。
Please refrain from ordering dessert only.

メニューは変更になる場合がございます。
Menus are subject to change.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify us beforehand.

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.