

ア・ラ・カルト

A la carte

前菜とスープ ENTRÉES ET SOUPE

毛蟹とキャビアを乗せたホワイトアスパラガスのブランマンジェ
柑橘の香るソース・マルテーズ
White Asparagus Blancmange Topped with Hairy Crab and Caviar
with Citrus-Scented Maitaise Sauce

¥6,400

あおりいかと春野菜
蛤のブイヨンと新緑のハーブオイル
Bigfin Reef Squid with Spring Vegetables
in Clam Bouillon with Fresh Green Herb Oil

6,400

季節の春貝
ポワローヴィネグレットと菜の花
Seasonal Spring Shellfish with Leek Vinaigrette and Nanohana

6,400

国産たけのこのロースト 駿河湾の桜海老のコンディモン
Roasted Japanese Bamboo Shoots
with Suruga Bay Sakura Shrimp Condiment

6,400

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

12,600~

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

4,800

魚料理
POISSON

オマールブルーとモリーユ茸 ¥12,000
空豆と甲殻エッセンスのエミュルション
Lobster, Morel Mushrooms Fava and Beans with Crustacean Essence Emulsion

鮎魚女のポワレ 乳酸発酵の春キャベツ 8,500
クリアに仕上げたブイヨンと新緑のハーブオイル
Sautéed “Ainame”, Lacto-Fermented Spring Cabbage
Clear Bouillon and Fresh Green Herb Oil

肉料理
VIANDE

岩手県産ホロホロ鳥と薫り高いエッセンス ¥8,500
新じゃがいものリヨネーズと緑豆のフランセーズ
Guinea Fowl from Iwate with Aromatic Essence
New Potatoes à la Lyonnaise and Mung Beans à la Française

仔羊背肉のローストと薫り高いエッセンス 8,500
山菜と緑豆のフランセーズ 落の臺のタップナード
Roasted Lamb Rack with Aromatic Essence
Mountain Green and Mung Beans à la Française with Butterbur Bud Tapenade

熊本県産あか牛のロースト 落の臺のタップナード 9,200
山菜と緑豆のフランセーズ
Roasted “Aka-ushi,” Butterbur Bud Tapenade
Mountain Green and Mung Beans à la Française

備長炭と桜で燻した和牛フィレと新玉葱 15,000
木の芽の香る筍のバリゲールと落の臺
Binchotan and Cherrywood-Smoked Wagyu Beef Fillet with New Onion
Bamboo Shoots à la Barigoule Scented with Kinome and Butterbur Buds

チーズとデザート
FROMAGES ET DESSERT

プラトー・ド・フロマージュ Cheese Platter	¥4,000
ペルー産ショコラとラム酒のフォンダン デコポンのコンポートとソルベ Peruvian Chocolate and Rum Fondant with Dekopon Compote and Sorbet	4,000
苺と葉わさびとお米のデグリネゾン A Variation of Strawberry, Wasabi Leaves and Rice	4,000
伝統のクレープシュゼット(2名様より) Crêpe Suzette (for 2 persons)	4,800 (1名様)
季節のフルーツジュビレ(2名様より) Seasonal Fruits Jubilé (for 2 persons)	4,800 (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.