

## 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 Maltaise 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 静岡県産桜海老のコンディモン Roasted Japanese Bamboo Shoots with 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

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.

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.