

MENU 6 PLATS
6品のランチコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | LE METS PRINCIPAL | FROMAGE | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・メインディッシュ・チーズ・デザート

17,600

MENU 5 PLATS
5品のランチコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | LE METS PRINCIPAL | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・メインディッシュ・デザート

15,400

MENU 4 PLATS
4品のランチコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | LE METS PRINCIPAL | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・メインディッシュ・デザート

12,100

CAVIAR OSCIETRA Supplement 5g
オシエトラキャビアの追加 5g
+3,850

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

**SALMON BELLE-VUE style, EARL GREY BERGAMOT SABAYON
CUCUMBER AND HORSERADISH, OSCIETRA CAVIAR**

サーモンのベルビュー アールグレイとベルガモットのサバイヨン
胡瓜とホースラディッシュ オシエトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

Hokkaido Scallop and Nori Seaweed Brioche, Champagne Sauce, Braised Fukaya Leek

北海道産帆立貝と海苔のブリオッシュ包み
シャンパーニュソース 深谷葱のブレゼ

POISSON

魚料理

John Dory Galantine, Sauce au Curry, Lemongrass and Ginger, Carrot Lucullus

的鯛のガランティース ソース・オ・キュリー
レモングラスと生姜 人参のリュキュリュス

LE METS PRINCIPAL

メインディッシュ

SEASONAL NEW ONION GALETTE, ONION CONFIT, ALMOND 🌿

新玉ねぎのコンフィのガレット仕立て アーモンド

Slowly Steamed Chicken Breast, Albufeira Sauce, Calvados

Apple Tatin, Tarragon and Mustard

鶏胸肉の低温調理 アルビュフェラソース カルヴァドスの香り
林檎のタタン タラゴンとマスタード

**ROASTED A5 WAGYU TENDERLOIN, POIVRADE SAUCE, RÉMY MARTIN, POLENTA IN THREE WAYS, KOQOMI
(Supplement Charge +6,600)**

A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース レミーマルタンの香り

3種のポレンタ ごごみ

(追加料金を頂戴いたします +6,600)

FROMAGE

チーズ

FRENCH CHEESE SELECTION

フランス産チーズのセレクション

DESSERT

デザート

PINEAPPLE AND BANANA COMPOSITION, LIME MERINGUE

パイナップルとバナナのコンポジション ライムメレンゲ

À LA CARTE アラカルト

LE CAVIAR キャビア

**CAVIAR FROM KAVIARI "DEMIDOF" Style SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM
(For 2 people)**

キャビアリ社のキャビア ドゥミドフ風 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)

Oscietra オシエトラ (100g) 77,000 (50g) 38,500

LE POTAGER ルポタジェ

POACHED FRENCH ASPARAGUS, CITRUS SABAYON 

フランス産アスパラガス 柑橘のサバイヨン

4,840

CARROT LUCULLUS, ALMOND, SHISO DRESSING 

人参のルキュルス アーモンド 紫蘇ドレッシング

2,860

SEASONAL NEW ONION GALETTE, ONION CONFIT, ALMOND 

新玉ねぎのコンフィのガレット仕立て アーモンド

2,860

MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS SOUVAROV, SAVAGNIN 

モリユ茸とホワイトアスパラガスのスヴァロフ サヴァニャンの香り

4,840

HORS-D'ŒUVRE 冷たい前菜

SALMON BELLE-VUE style, EARL GREY BERGAMOT SABAYON, CUCUMBER AND HORSERADISH, OSCIETRA CAVIAR

サーモンのベルヴュー アールグレイとベルガモットのサバイヨン

胡瓜とホースラディッシュ オシエトラキャビア

4,400

KURUMA-EBI SHRIMP BELLE-VUE style, JASMINE-FLAVOURED YUZU CONFIT, OSCIETRA CAVIAR

車海老のベルヴュー 柚子のコンフィ オシエトラキャビア

6,600

ENTREE CHAUDE 温かい前菜

Hokkaido Scallop and Nori Seaweed Brioche, Champagne Sauce, Braised Fukaya Leek

北海道産帆立貝と海苔のブリオッシュ包み シャンパーニュソース 深谷葱のブレゼ

5,500

POISSON

魚料理

JOHN DORY GALANTINE, SAUCE AU CURRY, LEMONGRASS AND GINGER, CARROT LUCULLUS
的鯛のガランティーンソース・オ・キュリー レモングラスと生姜 人参のリュキュリュス
8,800 / 5,500 (Half)

STEAMED TACHIHO, SAFFRON SAUCE, FENNEL CHUTNEY, GREEN PEAS, KRISTAL CAVIAR
太刀魚のヴァプール サフランソース
フェネルのチャツネとグリーンピース クリスタルキャビア
13,200 / 7,700 (Half)

VIANDE

肉料理

SLOWLY STEAMED CHICKEN BREAST, ALBUFEIRA SAUCE, CALVADOS, APPLE TATIN, TARRAGON AND MUSTARD
鶏胸肉の低温調理 アルビュフェラソース カルヴァドスの香り
林檎のタタン タラゴンとマスタード
11,000 / 6,600 (Half)

PIGEON AND FOIE GRAS BRIOCHE, BERGAMOT-FLAVOURED BIGARADE SAUCE, CARROT MILLEFEUILLE
鳩肉とフォアグラのブリオッシュ包み ベルガモット香るビガラードソース 人参のミルフィユ
15,400 / 8,800 (Half)

ROASTED A5 WAGYU TENDERLOIN, POIVRADE SAUCE, RÉMY MARTIN, POLENTA IN THREE WAYS, KOQOMI
A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース レミーマルタンの香り 3種のポレンタ こごみ
22,000 / 11,000 (Half)

DESSERT

デザート

PINEAPPLE AND BANANA COMPOSITION, LIME MERINGUE
パイナップルとバナナのコンポジション ライムメレンゲ
4,400

BABA AU RHUM WITH VANILLA, RHUM RAISIN ICE CREAM 
ババ・オ・ラム バニラの香り ラムレーズンのアイスクリーム
4,400

VANILLA SOUFFLE, VANILLA ICE CREAM 
バニラのスフレ バニラのアイスクリーム
4,400