MENU 6 PLATS

6品のランチコース

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert 冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・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 | Viande | Dessert 冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・デザート

15,400

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

12,100

Caviar Oscietra Supplement 5q オシェトラキャビアの追加 5q +3,300

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

Couliflower Belle-vue, Horseradish Condiment with Yuzu Accent カリフラワーのベルビュー レフォールのコンディメント 柚子の香り

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

Beaufort Cheese Souffle, Caramelised Endive Salad, Bergamot Dressing ボーフォールチーズのスフレキャラメリゼしたアンディーヴのサラダ ベルガモットのビネグレット

POISSON

魚料理

Braised Japanese Sole, Crispy Potato Scale, Champagne Beurre Blanc 舌平目のブレゼ じゃが芋の鱗仕立て シャンパーニュの香るブールブランソース

VIANDE

肉料理

Poached Farm-Hen Breast, Coo au Vin style, Braised Burdock, Bacon 鶏胸肉のポシェ"コックオヴァン"風 牛蒡のブレゼ ベーコン

Roasted Beef Tenderloin, Bordelaise Sauce, Topinambur Boulangère (Supplement Charge +6,600)

A5 和牛フィレ肉のロティ ボルドレーズソース 菊芋のブーランジェール (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

Japanese Strawberry Declination, Macha Mousse, Citrus Espuma

苺のデクリネゾン 抹茶のムース 柑橘のエスプーマ

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 peoples)

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)

Beluqa ベルーガ (50g) 115.000

Oscietra オシェトラ (100q) 77,000 (50q) 38.500

HORS-D'ŒUVRE

冷たい前菜

Cauliflower Bellevue, Horseradish Condiment with Yuzu Accent

カリフラワーのベルビュー レフォールのコンディメント 柚子の香り **4,400**

Lobster Arkangel, Beetroot Coulis, Oscietra Caviar オマール海老のアーカンジェル風 ビーツのクーリ オシェトラキャビア 11,000 / 6,600 (Half)

BEETROOT TARTARE WITH BERGAMOT TADIOCA, BEETROOT CREAM WITH RATAFIA, GINGER ACCENT ビーツのタルタルとベルガモットのタピオカ ラタフィアの香るクレム 生姜のアクセント 4,840

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

BEAUFORT CHEESE SOUFFLE, CARAMELISED ENDIVE SALAD, BERGAMOT DRESSING

ボーフォールチーズのスフレ キャラメリゼしたアンディーヴのサラダ ベルガモットのビネグレット **4,400**

Roasted Hokkaido Scallop, Demi-deuil style, Albufera Sauce with Shiro Miso, Cauliflower

北海道産帆立貝のロティ ドゥミドゥイユ風 白味噌を合わせたアルビュフェラソース カリフラワー **8,800 / 5,500 (Half)**

Winter Vegetables Souvarov, Topinambour, Carrot, Celeriac, Vegetable Jus with Truffle and Noilly Prat Y

冬野菜のスヴァロフ 菊芋 人参 根セロリ 黒トリュフとノイリ―の香る野菜のジュ

POISSON

魚料理

Braised Japanese Sole, Crispy Potato Scale, Champagne Beurre Blanc 舌平目のブレゼ じゃが芋の鱗仕立て シャンパーニュの香るブールブランソース 8,800 / 5,500 (Half)

Crispy Scale Amadai, Sea Urchin and Sudachi Sauce, Sake Accent, Burdock 甘鯛の鱗焼き 酢橘の香る雲丹のソース 日本酒のアクセント 牛蒡 13,200 / 7,700 (Half)

VIANDE 肉料理

Poached Farm-Hen Breast, Coo au Vin style, Braised Burdock, Bacon 鶏胸肉のポシェ"コックオヴァン"風 牛蒡のブレゼ ベーコン 11,000 / 6,600 (Half)

Roasted Venison Loin and Shoulder à la Royale、Royale Sauce with Red Currant and Chartreuse, Endive Orloff 蝦夷鹿ロイン肉のロティ 肩肉のロワイヤル風
レッドカラントとシャルトリューズのロワイヤルソース アンディーヴのオルロフ
15,400 / 8,800 (Half)

Roasted Beef Tenderloin, Bordelaise Sauce, Topinambur Boulangère
A5 和牛フィレ肉のロティ ボルドレーズソース 菊芋のブーランジェール
33,000 / 16,500 (Half)

Gratin Dauphinois, Château-Chalon Sauce, Glazed Turnip and Radish, Burdock Chips ポムドフィノワ シャトーシャロンソース 蕪と紅心大根のグレーズ 牛蒡のチップス 4,840 (Half)

DESSERT デザート

Japanese Strawberry Declination, Matcha Mousse, Citrus Espuma 苺のデクリネゾン 抹茶のムース 柑橘のエスプーマ 6,600

Japanese Chestnut Mont Blanc, White Sesame Tuile, Yuzu Sherbet和栗のモンブラン 白胡麻のチュイル 柚子のソルベ6,600

Vanilla Souffle, Vanilla Ice Cream ✓ バニラのスフレ バニラのアイスクリーム 6,600