

**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 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、予めご了承ください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

**CAULIFLOWER BELLEVUE, HORSE RADISH 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

**POACHED SOLE AND OYSTER, BEURRE BLANC SAUCE WITH CHAMPAGNE**

牡蠣を包んだ舌平目のポシェ シャンパーニュで仕上げたブルブランソース

## VIANDE

肉料理

**POACHED FARM-HEN BREAST, COQ 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, PÉRIQUEUX SAUCE, POMME BOULANGÈRE**

**(SUPPLEMENT CHARGE +6,600)**

**A5** 和牛フィレ肉のロティ ペリグーソース ジャガ芋のブーランジェール風  
(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, 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

## MENU CLASSIQUE “DIAMANT NOIR”

ムニュ クラシック “ディアマン ノワール”

¥38,500

### LA TERRINE

FOUR-MEAT TERRINE with Black Truffle, Red Port Jelly, Parsnip Chutney  
(Foie Gras, Veal, Duck, Pork)

4 種の肉のテリーヌと黒トリュフ ポルトのジュレ パースニップのチャツネ  
(フォアグラ、仔牛、鴨、豚)

### LA LANGOUSTINE

PAN-SEARED LANGOUSTINE, LANGOUSTINE NAÏVE EMULSION, Leek Fondue, Ginger Pickles  
手長海老のポワレとナージュ 葱のフォンデュと生姜のピクルス

### LE DOUBLE CONSOMMÉ

CHICKEN DOUBLE CONSOMMÉ with Partridge, Winter Root Vegetables, Black Truffle, Noilly Prat  
鶏のコンソメドゥーブル ペルドローと季節の根菜 黒トリュフ ヴェルモットの香り

### LE PITHIVIERS

A5 WAGYU Beef Filet and Mushroom Pithivier, Madeira Sauce  
BEAUFORT POTATO GRATIN, Black Truffle

A5 和牛フィレ肉と茸のピティビエ マデラソース  
ボーフォールチーズとじゃが芋のグラタン 黒トリュフ

### LE SOUFFLÉ

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, GRAND MARNIER, ORANGE CONFIT, VANILLA ICE CREAM

チョコレートのスフレ グランマニエの香り  
オレンジのコンフィとバニラアイスクリーム

PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

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。

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)

Oscietra オシエトラ (100g) 77,000 (50g) 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 オシエトラキャビア  
11,000 / 6,600 (Half)

BEETROOT TARTARE with BERGAMOT Tapioca, 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 

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ーの香る野菜のジュ  
5,500

## POISSON

### 魚料理

#### POACHED SOLE AND OYSTER, BEURRE BLANC SAUCE with CHAMPAGNE

牡蠣を包んだ舌平目のポシェ シャンパーニュで仕上げたブルブランソース

8,800 / 5,500 (Half)

#### CRISPY SCALE AMADAI, SEA URCHIN SAUCE, SAKE ACCENT, TOPINAMBUR

甘鯛の鱗焼き 雲丹のソース 日本酒のアクセント 菊芋

13,200 / 7,700 (Half)

## VIANDE

### 肉料理

#### POACHED FARM-HEN BREAST, COQ 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 A5 JAPANESE BEEF FILLET, PÉRIQUEUX SAUCE, POMME BOULANGÈRE

A5 和牛フィレ肉のロースト ペリグーソース ジャガ芋のブーランジェール風

33,000 / 16,500 (Half)

#### GRATIN DAUPHINOIS, GLAZED TURNIP AND RADISH, BURDOCK CHIPS

ポムドフィノワ 蕪と紅心大根のグレース 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