

MENU 6 PLATS
6品のディナーコース

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

25,300

MENU 5 PLATS
5品のディナーコース

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

22,000

MENU 4 PLATS
4品のディナーコース

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

19,800

CAVIAR OSCIETRA SUPPLEMENT 5q
オシェトラキャビアの追加 5q
+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

Lobster Arkangel, Beetroot Coulis, Osciètre 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

ENTREE CHAUDE

温かい前菜

ROASTED Hokkaido Scallop, Demi-deuil style, Albuféra SAUCE with Shiro Miso, Cauliflower

北海道産帆立貝のロティ ドウミドウイユ風

白味噌を合わせたアルビュフェラソース カリフラワー

POISSON

魚料理

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

VIANDE

肉料理

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

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 じゃが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

Brillat-Savarin FRESH and Affine, Elderflower and Citrus Jelly, JAPANESE BERGAMOT ACCENT

2種のブリアサヴァラン エルダーフラワーの香るジュレ ベルガモットのアクセント

DESSERT

デザート

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

MENU CLASSIQUE “DIAMANT NOIR”
ムニユ 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 NAGE 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 ドウミドフ風 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)

Osciètre オシェトラ (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, Osciètre 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 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リーム 生姜のアクセント

4,840

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

BEAUFORT CHEESE Soufflé, Caramelised ENDIVE SALAD, BERGAMOT DRESSING

ポ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 ドウミドウイユ風

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 シャンパニュで仕上げたブールブランソース

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 肩肉のロワイアル風

レッドカラントとシャルトリューズのロワイアルソース アンディーヴのオルロフ

15,400 / 8,800 (Half)

Roasted A5 Japanese Beef Fillet, Périgueux Sauce, Pomme Boulangère

A5 和牛フィレ肉のロースト ペリグーソース じゃが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 蕎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 Soufflé, Vanilla Ice Cream

バニラのスフレ バニラのアイスクリーム

6,600