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 5g
オシェ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あげます。
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

Pintade Galantine, Foie Gras, Autumn Truffle
ホロホロ鳥のガランティーヌ フォアグラ 秋トリュフ

ENTREE CHAUDE
温かい前菜

Mushroom and Escargot Cassolette, Croissant Tuile, Boursin-style Cheese
茸とエスカルゴのカソレット クロワッサンのチュイル ブルサン風チーズ

POISSON
魚料理

Pan-Seared Amadai, Seaweed Beurre Blanc Sauce, Potato Confit
甘鯛のポワレ 海藻のブールブラン じゃがいものコンフィ

VIANDE
肉料理

Roasted Hokkaido Venison Loin, Juniper-Scented Jus, Braised Shoulder Ragout with Hazelnuts
蝦夷鹿ロイン肉のロティ ジュニエーブル香るジュ 肩肉とヘーゼルナッツのラグー

Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin, Thyme-Scented Jus, Potato "Robe des Champs"
(Supplement Charge +6,600)
A5 和牛フィレ肉のグリエ タイム香るジュ じゃがいものアンローブ仕立て
（追加料金を頂戴いたします **+6,600**）

FROMAGE
チーズ

Brie de Meaux, Dressed in Fig
無花果を纏ったブリードモー

DESSERT
デザート

Tarte Tatin, Calvados and Fromage Blanc Mousse, Vanilla Ice Cream
タルトタタン カルヴァドスの香るフロマージュブランのムース バニラのアイスクリーム

Profiterole, Mexican 66% Cacao Chocolate Demi Sphere
Japanese Pear, Madagascar Vanilla Ice Cream
(Supplement Charge +1,100)
メキシコ産チョコレートのプロフィトロール デミスフィア仕立て
和梨 マダガスカル産バニラのアイスクリーム
（追加料金を頂戴いたします **+1,100**）

À LA CARTE
アラカルト

LE CAVIAR
キャビア

Caviar from Kaviari Served with Blinis and Sour Cream
(For 2 persons)
キャビアリ社のキャビア ブリニとサワークリームを添えて
（2 名さまでご用意いたします）
Oscietra オシェトラ **(100g) 77,000 / (50g) 38,500**
Beluga ベルーガ **(50g) 118,800**

LE POTAGER
ル ポタジェ

Chestnut Soup, Mushroom Duxelles, Crouton
栗のスープ 茸のデュクセル クルトン
3,300

Chestnut and Wild Mushrooms Galette, Swiss Chard, Mushroom Reduction
栗と茸のガレット スイスチャード 茸のレデュクション
4,400

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

Four-Meat Pâté en Croûte, Truffle Bavarois, Girolle
4 種の肉のパテアンクルート トリュフのババロア ジロール茸
4,400

Pintade Galantine, Foie Gras, Autumn Truffle
ホロホロ鳥のガランティーヌ フォアグラ 秋トリュフ
5,500

ENTRÉE CHAUDE
温かい前菜

Pan-Seared Foie Gras, Fig, Vinegar Reduction, Toasted Brioche
フォアグラのポワレと無花果 ヴィネガーのレデュクション ブリオッシュ添え
6,600

Scallop Mi-cuit, Clam and Squid Ragout, Seaweed Butter Emulsion
帆立貝のミキュイ 貝と烏賊のラグー
海藻バターのエミュルション
5,940

Mushroom and Escargot Cassolette, Croissant Tuile, Boursin-style Cheese
茸とエスカルゴのカソレット クロワッサンのチュイル ブルサン風チーズ
5,500

Gluten Free Vegan Vegetarian Lactose Free
グルテンフリー ビーガン ベジタリアン ラクトースフリー

POISSON
魚料理

Braised Turbot, Champagne Sauce, Fig
平目のブレゼ シャンパーニュソース 無花果
9,900 / 5,500 (Half)

Pan-Seared Amadai, Seaweed Beurre Blanc Sauce, Potato Confit
甘鯛のポワレ 海藻のブールブラン じゃがいものコンフィ
13,200 / 7,700 (Half)

Roasted Lobster Tail, Lobster Bisque with Vin Jaune, Oscietra Caviar
オマール海老のロティ ヴァンジョーヌの香るビスク オシェトラキャビア
15,400

VIANDE
肉料理

Roasted Quail, Honey Mustard Sauce, Ginger and Sansho, Butternut Squash
鶉のロティ ハニーマスタードソース 生姜と山椒の香り バターナッツ南瓜
9,900 / 5,500 (Half)

Beef Cheek Bourguignon Style, Bacon, Onion, Celeriac Puree
牛頬肉のブルギニヨン風 ベーコンと玉ねぎ 根セロリのピュレ
9,900 / 5,500 (Half)

Roasted Hokkaido Venison Loin, Juniper-Scented Jus, Braised Shoulder Ragout with Hazelnuts
蝦夷鹿ロイン肉のロティ ジュニエーブル香るジュ 肩肉とヘーゼルナッツのラグー
15,400 / 8,800 (Half)

Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin, Thyme-Scented Jus, Potato en Robe des Champs
A5 和牛フィレ肉のグリエ タイム香るジュ じゃがいものアンローブ仕立て
22,000 / 11,000 (Half)

Rossini with A5 Wagyu Beef Tenderloin, Foie Gras, Black Truffle
A5 和牛フィレ肉のロッシーニ風 フォアグラと黒トリュフ
35,200

DESSERT
デザート

Profiterole, Mexican 66% Cacao Chocolate Demi Sphere
Japanese Pear, Madagascar Vanilla Ice Cream
メキシコ産チョコレートのプロフィトロール デミスフィア仕立て
和梨 マダガスカル産バニラのアイスクリーム
5,500

Gourmande Chocolate Mousse, Almond Praline, Sudachi Sherbet
濃厚なショコラムース アーモンドのプラリネ すだちのシャーベット
4,400

Tarte Tatin, Calvados and Fromage Blanc Mousse, Vanilla Ice Cream
タルトタタン カルヴァドスの香るフロマージュブランのムース バニラのアイスクリーム
4,400

Gluten Free Vegan Vegetarian Lactose Free
グルテンフリー ビーガン ベジタリアン ラクトースフリー