

**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

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

車海老のベルヴェュー 柚子のコンフィ オシエトラキャビア

## ENTREE CHAUDE

温かい前菜

**MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS SOUVAROV, SAVAGNIN**

モリー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

## POISSON

魚料理

**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

## VIANDE

肉料理

**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 人参のミルフィーユ

**ROASTED A5 WAGYU TENDERLOIN, POIVRADE SAUCE, RÉMY MARTIN, POLENTA IN THREE WAYS**

(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

(追加料金を頂戴いたします +6,600)

## FROMAGE

チーズ

**BRILLAT-SAVARIN AND BLUEBERRY LUCULLUS, RASPBERRY JELLY**

ブリアサヴァランとブルーベリーのルキュルス

ラズベリーのジュレ

## DESSERT

デザート

**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

**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 PERSONS)**

キャビアリ社のキャビア デミドフ風 ブリニとサワークリームを添えて  
(2名さまま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** 

モリー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ヌ ソース・オ・キュリー レモングラスと生姜 人参のリュキュリユス  
**8,800 / 5,500 (Half)**

**Steamed Tachiuo, 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**  
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  
**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**