

**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)

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 ドゥミドウイユ風

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, 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