

**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  
**+3,300**

**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

### POACHED LOBSTER AND BAVAROIS, GASTRIC SAUCE, GREEN ASPARAGUS ESPUMA

オマール海老のポシェとそのババロア ガストリックソース  
グリーンアスパラガスのエスプーマ

## ENTREE CHAUDE

温かい前菜

### VOL-AU-VENT WITH BRAISED MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS, YELLOW WINE SABAYON

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのヴォローヴァン  
ヴァンジョーヌの香るサバイヨン

## POISSON

魚料理

### JOHN DORY DARBLAY STYLE, SAUCE "BEURRE JAUNE" WITH TURMERIC AND LIME, KRISTAL CAVIAR

的鯛のジュリエンヌダルブレ風 “ブールジョーヌ” ソース  
ターメリックとライムのアクセント クリスタルキャビア

## VIANDE

肉料理

### PIGEON COOKED IN BRIOCHE WITH FOIE GRAS AND SESAME

### VIN ROUGE SAUCE WITH JAPANESE PLUM, POTATO MILLE-FEUILLE

胡麻を纏った小鳩とフォアグラのアンクルート  
梅のヴァンルーージュソース ジャガ芋のミルフィユ 山葵の香り

### ROASTED A5 JAPANESE BEEF FILET, REMY MARTIN POIVRADE SAUCE, ONION PISSALADIÈRE

(Supplément Charge +6,600)

A5 和牛フィレ肉のロティ ポワブラードソース レミーマルタンの香り  
新玉葱のピサラディエール  
(追加料金を頂戴いたします +6,600)

## FROMAGE

チーズ

### SAINTE-MAURE DE TOURAINE, BUCKWHEAT TUILE

### BLUEBERRY AND CAPER VIERGE SAUCE WITH RASPBERRY JELLY

サント・モールド トゥレーヌ 蕎麦粉のチュイル  
ブルーベリーとケッパーのヴィエルージュソース ラズベリーのジュレ

## DESSERT

デザート

### PROFITEROLE, HAZELNUT AND LEMON CREAM, BATAACK PEPPER, VANILLA ICE CREAM

プロフィットロール ヘーゼルナッツと檸檬のクリーム  
バタックペッパーのアクセント バニラアイスクリーム

**À LA CARTE**  
アラカルト

**LE CAVIAR**  
キャビア

**OSCIETRA CAVIAR FROM KAVIARI "DEMIDOF" STYLE SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM  
(For 2 peoples)**

キャビアリ社のオシェトラキャビア 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)

**(50G) 35,200 (100g) 67,100**

**HORS-D'ŒUVRE**  
冷たい前菜

**FOUR kinds of MEAT PÂTÉ EN CROÛTE, CASSIS MUSTARD CREAM, Radish Pickles**

4種の肉のパテアンクルート カシスとマスタードのクレム ラディッシュのピクルス

**4,840**

**POACHED LOBSTER AND BAVAROIS, GASTRIC SAUCE, GREEN ASPARAGUS ESPUMA**

オマール海老のポシェとそのババロア ガストリックソース グリーンアスパラガスのエスプーマ

**7,700**

**YOUNG ONION VARIATION, ONION PISSALADIÈRE, ONION POTAGE WITH PARSLEY** 

新玉葱のバリエーション ピサラディエール パセリの香るポタージュ

**3,300**

**ENTRÉE CHAUDE**  
温かい前菜

**PAN-SEARED HOKKAIDO SCALLOP AND MOUSSE, À LA GRENOBLOISE, SAUCE AU CURRY WITH ELDERFLOWER**

帆立貝のポワレとそのムースのグルノーブル風 エルダーフラワーの香るソース オ キュリー

**5,500**

**VOL-AU-VENT WITH BRAISED MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS, YELLOW WINE SABAYON**

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのヴォローヴァン ヴァンジョーヌの香るサバイヨン

**6,600**

**CARROT AND ALMOND LUCULLUS, SHISO COULIS, BRILLAT-SAVARIN WRAPPED PATE BRICK** 

人参とアーモンドのリュキュルス 紫蘇のクーリ パートブリックで包んだブリアサヴァラン

**4,400**

**MOREL MUSHROOM ROYALE, CELERY MILK FOAM, GRATED CONTE CHEESE** 

モリーユ茸のロワイヤル セロリのなめらかなフォームとコンテチーズ

**4,400**

## POISSON

魚料理

### **SALMON COULIBIAC WITH SHISO AND JAPANESE PLUM, SABAYON MIKADO, CARROT AND ALMOND LUCULLUS**

サーモンのクリビヤック風 紫蘇と梅のアクセント ミカド風サバイヨン  
人参とアーモンドのルキュルス

**11,000 / 6,600 (Half)**

### **JOHN DORY DARBLAY STYLE, SAUCE "BEURRE JAUNE" WITH TURMERIC AND LIME, KRISTAL CAVIAR**

的鯛のジュリエンヌダルブレ風 “ブールジョーヌ” ソース  
ターメリックとライムのアクセント クリスタルキャビア

**17,600 / 11,000 (Half)**

## VIANDE

肉料理

### **GREEN SPRING SLOW POACHED CHICKEN BREAST**

#### **"POULET AU VINAIGRE" WITH MARC DE BOURGOGNE, JAPANESE WHITE AND GREEN ASPARAGUS**

新緑の装いに仕上げた鶏胸肉のポシェ  
“プーレ オ ヴィネグル” マールの香り 2種のアスパラガス

**11,000 / 7,700 (Half)**

### **PIGEON COOKED IN BRIOCHE WITH FOIE GRAS AND SESAME**

#### **VIN ROUGE SAUCE WITH JAPANESE PLUM, POTATO MILLE-FEUILLE**

胡麻を纏った小鳩とフォアグラのアンクルート  
梅のヴァンルーージュソース じゃが芋のミルフィユ 山葵の香り

**15,400 / 9,240 (Half)**

### **ROASTED A5 JAPANESE BEEF FILET, REMY MARTIN POIVRADE SAUCE, ONION PISSALADIÈRE**

**A5** 和牛フィレ肉のロティ ポワブレードソース レミーマルタンの香り 新玉葱のピサラディエール

**33,000 / 19,800 (Half)**

## DESSERT

デザート

### **STRAWBERRY VARIATIONS, PISTACCIO CREAM, BASIL OIL**

苺のデクリネゾン ピスタチオクリーム バジルのアクセント

**5,500**

### **PROFITEROLE, HAZELNUT AND LEMON CREAM, BATAACK PEPPER, VANILLA ICE CREAM**

プロフィットロール ヘーゼルナッツと檸檬のクリーム  
バタックペッパーのアクセント バニラアイスクリーム

**6,600**

### **VANILLA SOUFFLE WITH GRAND MARNIER, VANILLA ICE CREAM**

バニラのスフレ グランマニエの香り バニラのアイスクリーム

**6,600**