

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

18:00～

(Saturdays, Sundays, and holidays / 土・日・祝日 17:30～)

Available from 4 December 2025 to 2 March 2026

Appetizer 前菜

Slow-cooked FUJI ATLANTIC SALMON with citrus-infused cream and orange confit 「フジアトランティックサーモン」の低温調理 柑橘香るクリームとオレンジのコンフィ	¥ 7,000
Cod milt beignet and Daikon radish confit with consommé and truffle 白子のベニエと冬大根のコンフィ トリュフ風味のコンソメスープ	¥ 7,500
Steamed lobster with green pepper vinaigrette and three types of cooked turnips with caviar オマール海老と蕪のデクリネゾンとキャヴィア グリーンペッパーのヴィネグレット	¥ 10,000
Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	¥ 2,000

Soup スープ

Sweet potato potage with coffee flavored brown butter さつまいものポタージュ 焦がしバターとコーヒーの香り	¥ 2,000
---	---------

Fish Dish 魚介料理

Fish dish of the day マルシェより本日の魚料理 シェフのお任せで	¥ 6,800
Braised flounder and small Chinese cabbage with crab-stuffed rigatoni 天然平目と娃娃菜のブレゼ 蟹を詰めたリガトーニ	¥ 8,200
Bouillabaisse Azur style (Suitable for two people / Reservations required by the day before) ブイヤベース アジュール風 (2名様分/ 前日までのご予約が必要です)	¥ 19,000

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Meat Dish 肉料理

Beef fillet steak with sautéed seasonal vegetables and red wine sauce 牛フィレ肉のポワレ 季節野菜のソテー ソース・ヴァンルージュ	¥ 6,500
Roasted beef ribeye with fondant potato, raclette and Dukkah アントルコートのロティ ラクレットチーズとポテトのフォンダント デュカスパイスとともに	¥ 8,200
Pan-fried venison and spätzle with Grand-Veneur sauce 蝦夷鹿ロース肉のポワレ アルザス地方伝統のパスタ“スパッツェル” ソース・グランヴヌール	¥ 8,800

Dessert | デザート

S'mores with nougat glacé and chocolate sauce スガークラスのスモア チョコレートソース	¥ 2,000
Terrine de chocolat served with seasonal fruit and vanilla ice cream テリーヌ・ド・ショコラ 季節のフルーツとバニラのアイスクリーム	¥ 2,200
Sherbet and ice cream coupe アイスクリームとソルベのアソート	¥ 1,800

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。