

# À la carte Menu | ア・ラ・カルト

18:00～

Served period / September 1, 2022 ~ November 30, 2022

## Appetizer | 前菜

Marinated HATA fish and crab salad with caviar ハタのマリネと鱈場蟹のセルクル バジルと自家製唐墨のヴィネグレット キャヴィアを添えて	¥ 6,000
MATSUTAKE Mushroom soup with foie gras 炙った松茸とフォアグラのスープ仕立て カプチーノスタイルで	¥ 4,800
Scallops with caviar Jardinière style 帆立貝とキャヴィアの菜園風 フルーツトマトのヴィネグレット 焼茄子のピュレ	¥ 4,800
Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	¥ 1,500

## Soup | スープ

Creamy mushroom potage トリュフ香るシャンピニョンのポターージュ	¥ 1,600
--	---------

## 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	¥ 4,500
Braised abalone with cider sauce Normandy style アワビのブレゼ ノルマンディ風 シードルソースと焦がしたバターの香り 雲丹のパイエット	¥ 5,800
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名様より承ります/ 前日までのご予約が必要です)	¥ 13,000

## Meat Dish | 肉料理

Fillet steak with red wine sauce 牛フィレ肉のポワレ 季節野菜とソースポルドレーズ	¥ 4,800
Roasted venison and ragout with green pepper sauce 蝦夷鹿のロティとパッケリに詰めたラグー ソース・ポワウルヴェール	¥ 5,800
Fillet steak and foie gras with truffle sauce 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ	¥ 6,800

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。

## Dessert | デザート

Pear and chocolate fondant with crème brûlée ice cream 洋梨とフォンダンプラリネショコラ クレームブリュレのアイスクリーム	¥ 1,900
Fig and custard cream pie with hazelnut ice cream 無花果の“ピュイ・ダムール”ヘーゼルナッツのアイスクリーム	¥ 1,800
Sherbet and ice cream coupe アイスクリームとソルベのアソート	¥ 1,600

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。

# À la carte Menu | ア・ラ・カルト

18:00～

Served period / December 1, 2022 ~ January 31, 2023

\*Blackout dates / 2022.12.23~12.25, 12.31~2023.1.3

## Appetizer | 前菜

Grilled sirloin steak with horseradish 黒毛和牛サーロイン 削ったレフォール 芹 大地の香り	¥ 4,200
Crab and scallop flan with truffle 蟹と干し貝柱のフラン トリュフのコンソメ仕立て	¥ 4,000
Scallops with caviar Jardinière style 帆立貝とキャビアの菜園風 フルーツトマトのヴィネグレット 焼茄子のピュレ	¥ 4,800
Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	¥ 1,500

## Soup | スープ

Organic burdock potage オーガニック赤土牛蒡のポタージュ	¥ 1,600
--	---------

## 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	¥ 4,500
Pan-fried flounder with shellfish sauce 天然ヒラメのポワレ 焦がした菜花と濃縮した貝のジュ	¥ 5,800
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名様より承ります/ 前日までのご予約が必要です)	¥ 13,000

## Meat Dish | 肉料理

Fillet steak with madeira wine sauce 牛フィレ肉のポワレ 季節野菜とソース・マデール	¥ 4,800
Roasted venison with sauce poivrade 蝦夷鹿背肉のロティ フォアグラの香りに移した根菜 ソース・ポワヴラード	¥ 6,000
Fillet steak and foie gras with truffle sauce 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ	¥ 6,800

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。

## Dessert | デザート

Apple tart with gingerbread ice cream ゆず香るリンゴのタルト パンドエピスのアイスクリーム	¥ 1,900
Chocolate soufflé with coffee ice cream スフレショコラとバナナのアンサンブル グラス・オ・カフェ	¥ 1,800
Sherbet and ice cream coupe アイスクリームとソルベのアソート	¥ 1,600

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。