

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

18:00～

Served period / March 1, 2024 ~ June 2, 2024

*Not available from 27-30 April and 1-6 May 2024.

Appetizer | 前菜

Trout confit with white asparagus and fromage blanc 富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”の低温コンフィ ホワイトアスパラガス フロマージュ・ブラン	¥ 5,800
Scallops with caviar Jardinière style 帆立貝とキャビアの菜園風 焼茄子のピューレ フルーツトマトのヴィネグレット	¥ 6,000
Foie gras and scallop in a pie pastry crust with truffle sauce フォアグラと帆立貝の小さなアン・クルート 京人参と根セロリのピューレソース・ペリゲー	¥ 5,500
Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	¥ 1,700

Soup | スープ

Spring onion soup with a dash of truffle infused olive oil 甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ トリュフの香り	¥ 1,900
--	---------

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	¥ 6,000
Pan-fried lobster with morel and cabbage (Limited quantities) オマール海老のポワレ 発酵バター香るエキューム モリーユ茸と春キャベツのアンブーレ (数量限定)	¥ 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名様より承ります/ 前日までのご予約が必要です)	¥ 18,000

Meat Dish | 肉料理

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	¥ 5,800
Roasted entrecote with horseradish sauce アントルコートのロティ トリュフとポテトのフォンダント レフォールの効いたジュ	¥ 7,400
Roasted lamb rack with gravy and spring vegetables アイルランド産・仔羊背肉のロティとそのジュ 春野菜のミジョテ 茄子のタップナード	¥ 8,000

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。

Dessert | デザート

Strawberry and citrus fruit parfait	¥ 2,000
苺を纏った柑橘のパルフェ エルダーフラワーとベリーのスープ仕立て	
Rhubarb and strawberry compote with pistachio ice cream	¥ 2,000
苺とルバーブのコンポート ダージリンのジュレ ピスタチオのアイス	
Sherbet and ice cream coupe	¥ 1,800
アイスクリームとソルベのアソート	

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。