

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

18:00～

Served period / June 1, 2022 ~ August 31, 2022

Appetizer | 前菜

Half-cooked lobster with caviar	¥ 6,000
オマール海老のミキュイとキャヴィア 桃のマリネとシェリー香るオマール海老のエッセンス	
Scallops with caviar Jardinière style	¥ 4,800
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	
Pan-fried foie gras with truffle sauce	¥ 4,800
フォアグラのポワレ 玉蜀黍のブリーニとピュレ トリュフソース	
Seasonal green salad	¥ 1,500
季節のグリーンサラダ	

Soup | スープ

Chilled onion soup	¥ 1,600
たまねぎの冷たいヴルーテ	

Fish Dish | 魚介料理

Fish dish of the day	¥ 4,500
マルシェより本日の魚料理 シェフのお任せで	
Grilled cutlass fish Provence style	¥ 4,800
太刀魚のグリエ プロヴァンス風 パセリとアンチョヴィのバター 茄子のフォンダン	
Bouillabaisse Azur style (Suitable for two people / Reservations required by the day before)	¥ 13,000
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)	

Meat Dish | 肉料理

Fillet steak with red wine sauce	¥ 4,800
牛フィレ肉のポワレ 季節野菜とソースボルドレーズ	
Fillet steak and foie gras with truffle sauce	¥ 6,800
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ	
Lamb rack in crispy puff pastry with creamed garlic	¥ 6,800
仔羊背肉のロティ パルミジャーノのアンクルート 香ばしい大蒜のジュとクレーム	

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

Blueberry mousse with vanilla ice cream フレッシュブルーベリーのムース ルバーブのコンポート グラスヴァニーク	¥ 1,900
Pineapple compote with mascarpone soufflé glacé セージ香るパイナップルのコンポート マスカルポーネのスフレグラッセ	¥ 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。