

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

18:00～

Served period / June 3, 2024 ~ September 1, 2024

Appetizer 前菜

Conger and foie gras with risotto アナゴとフォアグラ 十五穀米のリゾット エピスの香り	¥ 6,200
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
Grilled scampi and gaspacho with basil oil ラングスティースとガスパチョ バジルのオイル フルーツトマトのセミドライ	¥ 6,000
Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	¥ 1,700

Soup スープ

Chilled onion potage with a dash of truffle infused olive oil たまねぎの冷たいポタージュ 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
Poached abalone in butter with corail sauce アワビのバターポシェ パセリとコライユのソース アーティチョークのフリット	¥ 6,200
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)	¥ 18,000

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

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 アントルコートのパティ トリュフとポテトのフォンダント レフォルの効いたジュ	¥ 7,500
Roasted venison with red wine sauce 北海道産・夏鹿のパティ 無花果のポワレ 赤ワインのレデュクション	¥ 8,000

Dessert デザート

Citrus fruit tart with orange ice cream タルト・アグリューム ライチのジュレとオレンジのアイスクリーム	¥ 2,000
Peach and fromage blanc mousse 白桃とフロマージュブランのムース ライム香るミントのジュレ パイナップルのソルベ	¥ 2,000
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。