## À la carte Menu | ア・ラ・カルト

## 18:00~

Served period / March 7, 2025  $\sim$  June 2, 2025

## Appetizer 前菜

Scallops with caviar Jardinière style	¥ 6,200
帆立貝とキャヴィアの菜園風 焼茄子のピュレ フルーツトマトのヴィネグレット	
Grilled Wagyu beef with Japanese parsley and burdock paille	¥ 6,500
和牛サーロインの網焼き 芹と新ごぼうのパイユ	
Steamed white asparagus and abalone with caviar, hollandaise sauce	¥ 7,800
ホワイトアスパラガスとアワビのヴァプール キャヴィア ソース・オランデーズ	
Seasonal green salad	¥ 1,700
季節のグリーンサラダ	
Soup スープ	
Soup A 2	
Spring onion soup	¥ 1,900
甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ	
Fish Dish 魚介料理	
Fish dish of the day	¥ 6,500
マルシェより本日の魚料理 シェフのお任せで	
Pan-fried harvest fish with marinière sauce	¥ 7,800
マナガツオのポワレ ハマグリと春キャベツ 貝のジュのマリニエール	
Bouillabaisse Azur style (Suitable for two people / Reservations required by the day before)	¥ 19,000

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)

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	¥ 6,000
牛フィレ肉のポワレ 季節野菜のソテ ソース・ヴァンルージュ	
Roasted beef ribeye with horseradish sauce, fondant potato and truffles	¥ 7,800
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	
Roasted duck from Hyogo and spring vegetables with red wine sauce	¥ 8,500
兵庫県産・但馬鴨と春野菜のロティ フォアグラバターとソース・ヴァンルージュ	
Dessert   デザート	
Dessert   デザート Strawberry and raspberry mille-feuille with Madagascar vanilla ice cream	¥ 2,000
	¥ 2,000
Strawberry and raspberry mille-feuille with Madagascar vanilla ice cream	¥ 2,000 ¥ 2,000
Strawberry and raspberry mille-feuille with Madagascar vanilla ice cream 苺とフランボワーズのミルフイユ仕立て マダガスカル産バニラのグラス	ŕ
Strawberry and raspberry mille-feuille with Madagascar vanilla ice cream 苺とフランボワーズのミルフイユ仕立て マダガスカル産バニラのグラス Strawberry and lime Nougat glacé with rose jelly and lychee sorbet	ŕ