

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

18:00～

(Saturdays, Sundays, and holidays / 土・日・祝日 17:30～)

Available from 4 June to 31 August 2026

Appetizer 前菜

Lightly smoked Omigamo duck breast and mesclun salad with balsamic réduction 近江鴨胸肉の軽い燻製とサラダメスクラン バルサミコのレデュクシオン	¥ 7,000
Slow-cooked oxtail and fregola with rich beef consommé じっくり炊き上げたオックステールとフレゴラ 芳醇なビーフコンソメを注いで	¥ 7,500
Horse meat tartare with your choice of condiments 桜肉のタルタル お好みのコンディマンで	¥ 8,000
Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	¥ 2,000

Soup スープ

Vichyssoise with consommé jelly ヴィシソワーズ コンソメのジュレを浮かべて	¥ 2,000
--	---------

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	¥ 6,800
Broiled cutlassfish with Sudachi citrus and salted rice malt butter sauce and braised vegetables 太刀魚の炙り 小野菜の煮込み 酢橘と塩麴のバターソース	¥ 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名様分/ 前日までのご予約が必要です)	¥ 19,000

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

Beef fillet steak Bordelaise style and truffle flavored potato fries 牛フィレ肉のステーキ・ボルドレーズ トリュフ風味のポム・フリット	¥ 6,500
Roasted beef ribeye with grilled summer vegetables with champagne sauce アントルコートのロティ 夏野菜のグリルとソース・シャンパーニュ	¥ 8,200
“Tasty Meat Dishes” Grilled Wagyu beef fillet, roasted lamb loin and sautéed duck breast “肉の饗宴” 和牛フィレ肉、仔羊背肉、鴨胸肉をそれぞれの調理法で	¥ 10,000
Wagyu beef fillet steak with sautéed seasonal vegetables and red wine sauce 和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	¥ 12,000

Dessert デザート

Lemon posset and peach compote with elderflower sauce レモンのポセットと白桃のコンポート エルダーフラワーのソース	¥ 2,000
Clémentine blanc-manger and confit with jasmine jelly and coconut sorbet クレマンティーヌのブランマンジェとコンフィ ジャスミンのジュレとココナッツのソルベを添えて	¥ 2,200
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。