

Recommandé
おすすめメニュー

Marinated cherry salmon with fresh onion brûtée and ravigotte sauce

サクラマスマリネ
新玉葱のブルーテとラヴィゴットソース
1,300
/税込1,430

Sauteed bamboo shoots with beurre noisette of Suruga Bay sakura shrimps

筍のソテー
駿河湾産桜海老のブールノワゼット
1,400
/税込1,540

White asparagus bresse with guanciale and poached egg

ホワイトアスパラガスのブレゼ
グアンチャーレとポーチドエッグ添え
1,600
/税込1,760

Poached sea bream with seasonal vegetables and clam nage

真鯛のボワレ
旬野菜とハマグリナージュ仕立て
1,500
/税込1,650

Hors d'oeuvres

定番の前菜・おつまみ

Today's Carpaccio

本日鮮魚のカルパッチョ

1,300

/税込 1,430

Potato Salad with Butterbur Sprouts and Kitaakari

落の臺ときたあかりのポテトサラダ

773

/税込 850

Peony prawns marinated in Bowmore

ボウモアで酔っ払った牡丹海老

1,090

/税込 1,200

Caramelized chicken white liver pate with pain d'épices

鶏白レバーパテのキャラメリゼ パンデピス添え

1,072

/税込 1,180

Marinated chilled beef tongue and savory vegetables with lemon pepper

牛タン冷製と香味野菜のマリネ レモン胡椒風味

1,000

/税込 1,100

Combination of burrata cheese, fruit tomatoes and seasonal fruits

ブラータチーズとフルーツトマト・旬のフルーツの組み合わせ

1,200

/税込 1,320

Horse Meat and Raspberry Tartine with Parmesan Chips

馬肉とフランボワーズのタルティース パルメザンのチップ添え

864

/税込 950

Spicy minced lamb dumplings with coriander sauce

ラム挽肉のスパイシー餃子 パクチーソース

909

/税込 1,000

Omelette with smoked mozzarella cheese and black truffle

燻製モッツアレラチーズのオムレツ 黒トリュフ風味

1,200

/税込 1,320

Sauteed Abalone Mussels and Brussels Sprouts in Burgundy Style

あわびつぶ貝と芽キャベツのブルゴーニュ風ソテー

1,090

/税込 1,200

Lightly braised Wagyu tripe with white wine and fennel

和牛トリッパの軽い煮込み 白ワインとフェネルの香り

909

/税込 1,000

Salade / Frit
サラダ / フリット

Mushroom, Kale and Walnut Salad

舟形マッシュルームとケール、胡桃のサラダ

1,072
/税込1,180

Gizzard confit, watercress and endive salad

砂肝コンフィとクレソン、アンディーブのサラダ

1,163
/税込1,280

Fried Potatoes

フライドポテト

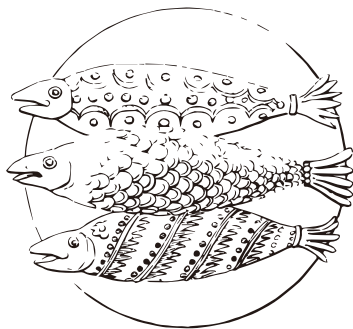
プレーン 654
/税込720

トリュフ 754
/税込830

Conger eel beignets with cardamom and white balsamic sauce

穴子のベニエ カルダモンとホワイトバルサミコのソース

1,182
/税込1,300



Confit of real duck thigh from Aomori
青森産 本鴨もも肉のコンフィ

2,663
/税込2,930

Roasted Koedo Kurobuta pork loin
小江戸黒豚ロースのロースト

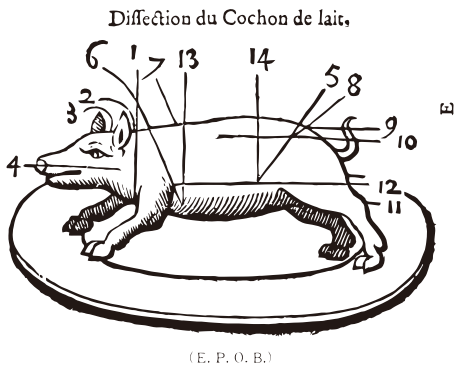
2,209
/税込2,430

Stake frites béarnaise
ステーキフリッツ ベアルネーズ

3,109
/税込3,420

Braised Wagyu Beef Cheeks in Red Wine
黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込み

3,309
/税込3,640



Pâtes / Risotto / Bar Food
パスタ / リゾット / バーフード

Bolognese with Japanese beef ragout and mushrooms
国産牛のラグーと舟形マッシュルームのボロネーゼ
1,563
/税込1,720

Carbonara with Guanciale and Pecorino Cheese
グアンチャーレとペコリーノチーズのカルボナーラ
1,400
/税込1,540

Pepperoncino with Sea Bass and Spicy Vegetables
カラスミと香味野菜のペペロンチーノ
1,481
/税込1,630

Penne Arabiata with Fresh Tomatoes and Green Peppers
フレッシュトマトと青唐辛子のペンネ アラビアータ
1,300
/税込1,430

Risotto with kasumi crab and crab miso
香住蟹とカニ味噌のリゾット
1,800
/税込1,980

Prosciutto from Parma
パルマ産プロシュート
800
一人前 /税込880

Olives marinated with anchovies and dried tomatoes
アンチョビとドライトマトでマリネしたオリーブ
600
/税込660

Assorted fromage
フロマージュの盛り合わせ
1,163
カマンベール / ロックフォール / ミモレット
/税込1,280

Chocolate
チョコレート
654
/税込720