

ア・ラ・カルト/à la carte

ア・ラ・カルトのご注文はダイニングのみで承ります。また、6名様までのお席に限らせて頂きます。

※ア・ラ・カルトをご注文の方は、アミューズ・ブーシュ/パン代を別途頂戴いたします。

A la carte is only available in the dining room. And table seats are limited to up to 6 person.

If you order à la carte, you will be charged separately for amuse-bouche and bread.

★印の料理はワゴンサービスです。

<前菜 Entrée>

スコットランド産サーモンのミ・キュイ クーリイ・ド・ヴェール/ナッツのクロッカ
Scottish salmon mi-cuit, leek cream, watercress puree, crispy nuts ¥3,800 / ¥2,800 (small portion)

やわらかな半熟卵と黒トリュフのクーリイ バター香るトースト
Poached egg with black truffle puree sauce, butter toast ¥3,800

★パテ・ド・カンパーニュ

Paté de campagne ¥4,400 (2pieces) / ¥3,000 (1piece)

トリュフ香る冬野菜の温かな“ポ・ト・フー” 香味野菜のブイヨン
Winter vegetables, truffle, vegetables bouillon stock “Pot-au-feu” ¥4,200 / ¥3,000 (small portion)

鴨フォアグラのソテーとチーズ風味のリゾット
Sauteed foie gras, with cheese risotto ¥4,400 / ¥3,000 (small portion)

<メインディッシュ Main courses>

スズキのロティ 香草風味 アーティーチョークの“バリグール風”を添えて
Roasted sea bass with herbes, artichoke “Barigoule” ¥5,800 / ¥3,600 (small portion)

じっくりとバターで焼き上げる鮑のエギュイエット 肝入りのジュ
Abalone steak with liver sauce ¥8,800

思い出のあるシェフの一皿

Main course of Chef ¥6,000~

★ほんのりと温めた鴨もも肉のコンフィ クルミオイルを合わせたハーブ入りのサラダ
Duck legs “confit”, stuffed in liver, walnuts oil, fresh herbs salad ¥5,800 / ¥4,000 (small portion)

和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce
¥12,800/120g ¥9,000/80g

Amuse-Bouche / Bread アミューズ・ブーシュ / パン おひとりさま ¥1,000 (per person)

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

当店のお米は国産米を使用しております。ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions