

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名さま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 persons.

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

★★印は当店のスペシャリテメニューです。

★★mark is signature dishes

<前菜 Entrée>

スコットランド産サーモンのマリネ 季節野菜のサラダ

Marinated salmon with herbes, seasonal salad ¥3,000 / ¥2,400 (small portion)

やわらかな半熟卵と黒トリュフのクーリィ バター香るトースト

Poached egg with black truffle puree sauce, butter toast ¥3,800

鶏むね肉と季節野菜の低温調理 フレッシュハーブのサラダ ヴィネグレットソース

Steamed chicken breast, fresh herbs salad, vinaigrette sauce ¥3,200 / ¥2,800 (small portion)

フランス産ホワイトアスパラガスと季節野菜のエテュベ バリグール風

White asparagus, seasonal vegetables, "Barigoule style" ¥4,000 / ¥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>

ハタと季節野菜のロティ 香味野菜と柑橘類のアロマットソース

Roasted Hata-fish, seasonal vegetables, citrus, aromatic vegetables sauce ¥4,200 / ¥3,200 (small portion)

★★じっくりとバターで焼き上げる鮑のステーキ 肝入りのジュ

Abalone steak with liver sauce ¥10,800

★★トリュフバターで温めるオマール海老(1尾)のココット焼き クルスタッセのジュ

Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus ¥10,800 / ¥6,000 (small portion)

仔羊背肉のロティ 香草風味 焼き上げたかるいジュのソース

Roasted lamb loin with herbs, cooking juice sauce ¥5,800 / ¥3,500 (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

¥13,800/120g ¥9,800/80g

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もございます。

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.