

Quartet
カルテット
¥15,000(税込)

Paloudes Bourguignonnes et Couscous à la purée de tomates séchées et dépinards
ハマグリブルギニョンとクスクスタブレ ドライトマトとほうれん草のピューレ
“Hamaguri Clam” Bourguignon with Couscous Tabbouleh, served with Sun-dried Tomato and Spinach Purée

Mi-cuit au thon et aux crevettes aux Champignons confits et caviar
マグロとボタン海老のミキュー 茸のコンフィとキャビア添え
Lightly Seared Tuna and Botan Shrimp with Mushroom Confit and Caviar

Canard sauté à la crème de cépes
鴨のソテー ポルチーニ茸のクリームソース
Sautéed Duck with Porcini Mushroom Cream Sauce

Salade de crabe et légumes de saison
蟹と季節野菜のサラダ仕立て
Crab and Seasonal Vegetable Salad

Flan de foie gras sauce aux truffes
フォアグラのフラン トリュフのソース
Foie Gras Flan with Truffle Sauce

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef
本日の魚 シェフインスピレーションソース
Today's Fish with “Chef's Inspiration” Sauce

Venaison d'Ezo poêlé Sauce aux champignons et au vin rouge
エゾ鹿のポワレ シャンピニオンの赤ワインソース
Pan-Seared Venison with Champignon Red Wine Sauce

Baguette et beurre
パン
Bread

Pouding chaud aux châtaignes et sauce caramel
暖かい栗のプディング カラメルソース添え
Warm Chestnut Pudding with Caramel Sauce

Café
コーヒー
Coffee

Excellent
エクセレント
¥18,000(税込)

Paloudes Bourguignonnes et Couscous à la purée de tomates séchées et d'épinards
ハマグリブルギニョンとクスクスタブレ ドライトマトとほうれん草のピューレ
“Hamaguri Clam” Bourguignon with Couscous Tabbouleh, served with Sun-dried Tomato and Spinach Purée

Mi-cuit au thon et aux crevettes aux Champignons confits et caviar
マグロとボタン海老のミキュイ 茸のコンフィとキャビア添え
Lightly Seared Tuna and Botan Shrimp with Mushroom Confit and Caviar

Canard sauté à la crème de cépes
近江鴨のソテー ポルチーニ茸のクリームソース
Sautéed “Omi Duck” with Porcini Mushroom Cream Sauce

Escabèche d'ormeau avec purée de tomates séchées et d'épinards
鮑のエスカベッシュ ドライトマトとほうれん草のピューレ
Abalone Escabeche with Sun-dried Tomato and Spinach Purée

Salade de crabe et légumes de saison
蟹と季節野菜のサラダ
Crab and Seasonal Vegetable Salad

Flan de foie gras sauce aux truffes
フォアグラのフラン トリュフソース
Foie Gras Flan with Truffle Sauce

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef
本日の魚 シェフインスピレーションソース
Today's Fish with “Chef's Inspiration” Sauce

Bœuf japonais rôti sauce Madère
国産牛のロティ マデラ酒風味のソース
Roasted Japanese Beef with Madeira Sauce

Baguette et beurre
パン
Bread

Mille-feuille de châtaignes avec crème épaisse au chocolat fondante
栗のミルフィーユ クロテッドクリームととろけるチョコレートクリーム
Chestnut Mille-Feuille with Clotted Cream and Melty Chocolate Cream

Café
コーヒー
Coffee

Advance
アドバンス
¥20,000(税込)

Ormeau Bourguignon et Couscous à la purée de tomates séchées et dépinards
あわびのブルギニョンとクスクスタブレ ドライトマトとほうれん草のピューレ
Abalone Bourguignon with Couscous Tabbouleh, served with Sun-dried Tomato and Spinach Purée

Mi-cuit au thon et aux crevettes aux Champignons confits et caviar
マグロとボタン海老のミキュイ 茸のコンフィとキャビア添え
Lightly Seared Tuna and Botan Shrimp with Mushroom Confit and Caviar

Venaison poêlé à la crème de cépes
鹿肉のポワレ ポルチーニ茸のクリームソース
Pan-seared Venison with Porcini Mushroom Cream Sauce

Salade de crabe et legumes de saison
ズワイ蟹と季節野菜のサラダ
Snow Crab and Seasonal Vegetable Salad

Petit salé“porc Yamagata”aux Lentilles
山形ポークのプティサレ
Yamagata Pork with Lentils

Flan de foie gras sauce aux truffes
フォアグラのフラン トリュフソース
Foie Gras Flan with Truffle Sauce

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef
本日の魚 シェフインスピレーションソース
Today's Fish with “Chef's Inspiration” Sauce

Rôti de bœuf « Ume d'Osaka » Sauce Vin rouge
大阪ウメビーフのロティ 赤ワインのソース
Roasted “Osaka Ume Beef” with Red Wine Sauce

Baguette et beurre
パン
Bread

Sorbet aux pommes
リンゴのシャーベット
Apple Sherbet

Glace épicée et compote de cerises noires
五香粉のアイスクリームとダークチェリーコンポート
Five-Spice Ice Cream with Dark Cherry Compote

Mignardises
小菓子
“Mignardises”

Café
コーヒー
Coffee

Cours gastronomique de 2025
“Chef's Choice” Course Menu

シェフお任せコース

¥23,000(税込)~

事前にアレルギーなど召し上がれない食材を伺っております。

ご同席の皆様にご確認いただき、必ず事前にお申し付け頂きますようお願いいたします。

ご来店いただいてからのお申し出には応じられない場合がございます。

※料理やデザートに使うアルコールも不可の方、妊娠中で特定の食材や生ものなど制限のある方についても詳細をお聞かせください。

また召し上がれない食材が多岐にわたる場合や、小麦、卵、オリーブオイル、バター、アーモンドなど頻度の高い食材が使用できない場合、ご予約をお断りせざるを得ない場合がございます。

Please let us know in advance of any food allergies or restrictions.

Be sure to check with everyone in your party and inform us in advance.

Kindly note that we may not be able to accommodate requests made after you arrive at the restaurant.

※Please let us know if you are not able to consume alcohol, even if used for cooking or for desserts.

If you are pregnant and have any specific ingredients or raw foods under restriction, please provide us with details.

Kindly note your reservation may be declined if there is a wide range of ingredients that cannot be consumed, or if we are not able to use commonly used ingredients such as wheat, eggs, olive oil, butter, almonds, etc.

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.