

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

17:30～

Served period / 2021.3.1 ~ 2021.3.31

Appetizer | 前菜

Pan-fried foie gras with truffle sauce フォアグラのポワレ トリュフソース	¥4,800
Salad with marinated trout and caviar 富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”のマリネ キャヴィアの菜園仕立て	¥4,800
Pan-fried scallops with truffle dressing 帆立貝のポワレとブリオッシュ トリュフのヴィネグレットソース	¥4,800
Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ	¥1,800

Soup | スープ

Spring onion soup with a dash of truffle infused olive oil 甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ トリュフの香り	¥1,600
--	--------

Fish Dish | 魚介料理

Grilled market fish of the day with fish bouillon sauce マルシェより旬魚のグリエ 生ハム香る魚介のブイヨン	¥5,200
Lobster meuniere and seaweed risotto with bisque sauce 活オマール海老のムニエル 生青海苔のリゾットとビスクのエキューム	¥7,800
Bouillabaisse AZUR style (suitable for two people) * ¥6,500 / person ブイヤベース“アジュール”風 (2名様より承ります)	¥13,000

Meat Dish | 肉料理

Fillet steak with madeira sauce 牛フィレ肉のステーキ 季節野菜とマデラ酒のソース	¥5,200
Fillet steak and foie gras with truffle sauce 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ソース・トリュフ	¥6,800
Roasted Matsusaka beef with Roquefort sauce 松阪牛サーロインのロティ 根菜のキャラメリゼ、ロックフォールのソース	¥8,900

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*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。

*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。

Dessert | デザート

Sherbet and ice cream coupe アイスクリームとソルベのアソート	¥ 1,600
Rum raisin and bitter chocolate “saint-marc” style with ginger ice cream ラムレーズンとほろ苦いショコラのサンマルク、ジンジャーアイス	¥ 1,600
Chocolate chiboust with vanilla ice cream and truffle ショコラシブーストとトリュフのグラスヴァニージュ ヘーゼルナッツのクリームとキャラメルソース	¥ 1,800

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*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。

*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。