

« Au fil des saisons シェフがお薦めする季節の一皿 »

-  Cocktail de caviar Beluga, condiment, Toast Melba (30g).....¥37,000
キャビアベルーガ コンディメントとメルバトースト添え (30g) ※要予約
Caviar 'Beluga' (30g)
-  A Plat du jour
(Panachés de poissons selon arrivage du marché de Toyosu)..... ¥5,200 (s-¥4,200)
本日の豊洲市場から届いたお魚料理 シェフのスタイルで
Assorted plate of seasonal seafood , white wine cream sauce
-  Chausson de champignons sauvage..... ¥5,940 (s-¥4,500)
旬の産地から届いた茸のパイ包み焼き
Wild mushroom pie
-  Truffe blanche d'Alba fraîches.....1g / ¥2,000
アルバ産フレッシュ白トリュフ ~フォワグラのラヴィオリ、リゾットとご一緒に~
"Fresh white truffle from Alba"
We are recommending it with Ravioli foie gras, cream sauce or Parmigiano cheese risotto
-  Ravioli au foie gras de canard, sauce suprême..... ¥7,000 (s-¥5,200)
鴨のフォワグラのラヴィオリ
Ravioli foie gras, cream sauce
-  Risotto au Parmigiano..... ¥2,300 (s-¥1,800)
パルミジャーノチーズ風味のリゾット
Parmigiano cheese risotto

Supplément pour le service de 10%

表示金額に消費税 10%と別途 10%のサービス料が加算されます

We will add 10% service charge. Tax not included

Chef de cuisine. Manabu Iwamoto. 料理長 岩元 学