LUNCH

11:30 TO 13:30
CLOSE 15:30

STARTER - MAIN - DESSERT 6,700
STARTER - MAIN OR MAIN - DESSERT 4,900

STARTER

Country terrine 2,000
Pickled myoga and mustard
テリーヌドカンパーニュ
みょうがのピクルスとマスタード

Charred white asparagus, seasonal citrus 2,600
Maltaise sauce
ホワイトアスパラガスのロティ
季節の柑橘　ソースマルテーズ

Daily vegetable velouté 2,300
本日のスープ

Hand cut beef tartare, rocket leaves 2,700
Parmesan and fresh herb pesto Supp. menu 1,000
手切り牛肉のタルタル、ルッコラ 追加料金
パルメザンとハーブのペスト

MAIN

Daily catch, green vegetables 3,300
Shellfish 'à la marinière' Supp. menu 1,500
本日の魚　緑野菜　貝のマリニエール 追加料金

Roasted pork from Miyazaki 2,800
Potatoes with rosemary, peppered sauce
宮崎県産豚ロース
じゃがいも、ローズマリーとペッパーソース

Coquillette pasta, ham and Comté cheese 2,800
コキエットパスタ Supp. black truffle 1,600
ハムとコンテチーズ 追加料金

All prices are subject to an additionnal 15% service charge

DESSERT

Strawberry Melba 1,800
苺のメルバ

Half-cooked Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo cake 1,700
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使った
ミキュイ・ショコラ

Affogato with praliné 1,500
アフォガード

Seasonal fruit tart 1,800
季節のフルーツのタルト

Ice cream and sorbet assortment 1,300
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

上記表示価格に別途サービス料15%を頂戴いたします。