

« Au fil des saisons シェフがお勧めする季節の一皿 »



Cocktail de caviar Oscietra, condiment, Toast Melba (30g).....¥32,400

キャビアオシエトラ コンディメントとメルバトースト添え (30g)

Caviar cocktail(30g)



Asperge blanche chaude sur la gondole, sauce Hollandaise¥1,260(1piece)

北海道赤井川村 滝本農場のホワイトアスパラガス、オランダーズソース～1本より～

Boiled white asparagus, hollandaise sauce ~from one piece~



Asperges blanches chaudes, avec morilles, Saint-Jacques et langoustines.....¥6,000 (s-5,000)

北海道赤井川村 滝本農場のホワイトアスパラガス、帆立貝とラングスティーヌ、モリーユ茸のアンサンブル

Combination plate of white asparagus with morel mushroom, scallop and scampi



Plat du jour (Panachés de poissons selon arrivage du marché de Tsukiji).....¥5,400 (s-4,320)

本日の築地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 steam, today's sauce