

« Au fil des saisons シェフがお勧めする秋の一皿 »



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

キャビアのカクテル コンディメントとメルバトースト添え (30 g)

*Caviar cocktail(30g)*



Assiette de champignons sauvages poêlées à l'échalote..... ¥5,900 (s-4,800)

北海道紋別、岐阜県中津川産野生の茸のソテー エシャロット風味

*Assorted wild mushroom sauté, shallot taste*



Chausson de champignons sauvages..... ¥ 5,900 (s-4,800)

北海道紋別、岐阜県中津川産野生の茸のパイ包み焼き

*Wild mushroom pie, APICIUS style*



Ayu glacé au caviar et œufs brouillés au Pistou..... ¥5.800 (s-4.640)

長良川郡上鮎のオープン焼きキャビア添えとスクランブルエッグ ピストゥ風味



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*