

« Au fil des saisons シェフがお勧めする季節の一皿 »



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)



Asperge blanche chaude, sauce Hollandaise@¥1.460/pièce

北海道産ホワイトアスパラガス、オランダーズソース (1本から)
Boiled white asparagus, hollandaise sauce



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

北海道産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



Asperges blanches chaudes, avec ris de veau et morilles.....¥6,000 (s-5,000)

北海道産ホワイトアスパラガス、リドヴォーとモリーユ茸のアンサンブル
Combination plate of white asparagus with morel mushroom and sweetbread



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