« Au fil des saisons »

Cocktail de caviar Beluga, condiment, Toast Melba (30g)..... ¥40, 700
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）
Caviar ‘ Beluga’ (30g)

Asperge blanche chaude, sauce Hollandaise (une pièce) ..... 1 本¥1, 870
旬の産地から届いたホワイトアスパラガス オランデーズソース~1本より~
Boiled white asparagus, hollandaise sauce (from one piece)

Panachés de poissons selon arrivage du marché de Toyosu..... ¥8, 030（s-¥7, 040）
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

《 Suggestion du moment d´APICIUS アピシウスから今月のお薦め料理 》

Côte de veau rôti, sauce à la crème de morilles (2pers) ¥29, 700
フランス産仔牛ロース肉のココット焼き　モリーユ茸のクリームソース（お二人様）
Roasted veal loin,morel mushroom cream sauce (Order for 2 persons)

料理長　岩元 学
Chef de cuisine. Manabu Iwamoto.

PU TTC/Supplément pour le service de 12%
表示価格は税込価格です。別途サーヴィス料（12%）が加算されます。
We will add 12% service charge.