

# SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

*Dinner*

## *MENU MOMENT*

**Blanc-manger de crabe et composition d'artichauts à la marjolaine,  
réduction de crustacé**

ズワイ蟹のブランマンジェ アーティーチョークのコンポジション  
甲殻類のレデュクション

Marjoram scented crab and artichoke composition,  
crustaceans reduction

**Noix de Saint-Jacques toastées, navets étuvés à la vanille et condiment au citron et noix**

薄切りのパンを纏った帆立貝のポワレ バニラ風味の蕪とレモンのピュレ

Toasted scallops and stewed vanilla turnips with lemon and walnut condiment

**Tronçon de daurade rose gratiné aux algues,  
fricassée de passe-pierre et crevette grise bretonne**

海苔のクラストでグラチネした真鯛 パスピエールと  
ブルターニュ産小海老のフリカッセ

Sea bream broiled with nori, fricassée of sea asparagus and Brittany shrimps

**Selle de chevreuil poêlée, ravioli de patate douce et radicchio braisé,  
sauce poivrée aux grains de grenade**

蝦夷鹿のポワレ さつまいものラビオリとラディッキョのブレゼ ザクロ入りポワブラードソース

Sautéed Hokkaido venison with sweet potato ravioli and sour radicchio,  
black peppered sauce

**Millefeuille de meringue et chocolat au lait, crémeux passion**

ミルクチョコレートとメレンゲのミルフィーユ パッションフルーツのクリーム

Milk chocolate and meringue millefeuille, creamy passion fruit coulis

**Café, thé ou infusion**

**Mignardises**

コーヒー 紅茶 ハーブティー  
プティフール

Original blend coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

14,000

# SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

*Dinner*

## *MENU SIGNATURE*

**Terrine d'oignon de Shimonita aux coquillages et langues d'oursin,  
crème épaisse parfumée au curry**

下仁田葱のテリーヌに雲丹と貝のマリネ カレーが香るソースと共に  
Delicate terrine of Shimonita onion with sea urchin and blanched shellfish, curry perfumed sour cream

**Ormeau et haricots Soissons mijotés à la sauge**

あわびのソテーにフランス産白いんげん豆の煮込み  
Sage scented simmered abalone and white beans

**Le foie gras et la pomme: cuit à la vapeur avec des fruits secs,  
poêlé avec une purée acidulée à la cardamome**

フォワグラとりんごを二種の調理法で カルダモンの香り  
Foie gras and apple: steamed served with dry fruits,  
pan fried with sour purée, cardamom-fragranced sauce

**Blanquette de queue de lotte et légumes de Kyoto caramélisés à la coriandre**

アンコウのブランケット 京野菜のキャラメリゼ コリアンダー風味  
White wine stewed monkfish medallions with coriander caramelized Kyoto vegetables

**Contre filet de bœuf rôti, cèleri rave glacé et compote de truffe, sauce périgieux**

赤城和牛ロースのロティ 根セロリのグラッセとトリュフのコンポート ソースペリグーで  
Roasted beef rib-eye with glazed celeriac and truffle compote, sauce and shavings

**Fromages affinés**

ワゴンより熟成したチーズを  
Selection of cheese served from our trolley

**Fraisier à la pistache**

ピスタチオのフレジエ  
Pistachio scented strawberry composition

**Café, thé ou infusion**

**Mignardises**

コーヒー 紅茶 ハーブティー  
ブティフル  
Original blend coffee, tea or herbal infusion  
Petits fours

20,000

**Avec 5 vins au verre sélectionnés par notre sommelier Mr Fumihiko Kamo**

お料理に合わせた 5 種類のワインと共に  
Upgrade your menu Signature with 5 perfectly matching wines  
selected by our Chief Sommelier Mr Fumihiko Kamo

32,000