

SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

Lunch

MENU MOMENT

**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

**Velouté de topinambour et royale de foie gras aux gésiers confit,
tartine de cuisses de canard braisées au vin rouge**

トピナンプールのヴルーテ フォワグラのロワイヤルと砂肝のコンフィ
鴨の煮込みのタルティンヌと共に

Sunchoke velouté with delicate foie gras flan
and red wine braised duck leg tart

**Pavé d'espadon rôti au romarin et laurier,
embeurrée de choux fumé et jus au vinaigre de Xérès**

メカジキのロースト ローズマリーとローリエの香り
ちりめんキャベツのブレゼとシェリービネガー風味のジュ

Rosemary and bay leaf roasted sword fish
with butter cooked cabbage, sherry vinegar flavored gravy

Dessert surprise

バリエーション デザート
Surprise dessert

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

5,500

Tous les prix sont en Yen Japonais et incluent 5% de taxes mais 13% de service ne sont pas compris.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

Lunch

MENU EMOTION

**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

**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 poivrade 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

Dessert surprise

バリエーション デザート

Surprise dessert

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー
プティフル

Original blend coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

7,500

Tous les prix sont en Yen Japonais et incluent 5% de taxes mais 13% de service ne sont pas compris.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

Lunch

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

**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

Filet de bœuf rôti, cèleri rave glacé et compote de truffe, sauce périgueux

北海道産宗谷黒牛フィレのロースト

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 fillet 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

Dessert surprise

バリエーション デザート

Surprise dessert

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

12,000

Tous les prix sont en Yen Japonais et incluent 5% de taxes mais 13% de service ne sont pas compris.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% service charge.