



À la carte

Appetizers

- Alfonsino marinated in prosciutto, salted plum, melon
金目鯛の生ハム✕ 南高梅 メロン ¥3,800
- Venison pâté en croustade, rhubarb, Kitayama farm vegetable salad
長野県産鹿肉のパテアングルート ルバーブ 北山農園野菜のサラダ ¥3,900

Hot Appetizers

- Razor clam and bamboo shoot fritter, inflorescence of shiso, sea urchin nouille
平貝と筍のフリット 花穂紫蘇 雲丹のヌイユ ¥4,300
- Sautéed abalone and white asparagus with French Sturion caviar
鮑とホワイトアスパラのソテー フランス産ストゥーリアキャビア ¥8,900

Main Courses

- Spanish mackerel poêlé, sakura shrimp, salsola komarovii
鱈のポワレ 桜海老 おかひじき ¥5,500
- Noir de Bigorre pork steamed with mugwort, spring cabbage, piperade
フランス産ビゴール豚のよもぎ蒸し 春キャベツ ピペラード ¥6,800
- French lamb pot-au-feu style, spring vegetables, clam consommé
フランス産ラム肉のポトフ仕立て 春野菜 蛤コンソメ ¥7,800
- Wagyu beef fillet of chef's choice, vegetables from Kitayama farm, condiment of butterbur
厳選和牛フィレ 北山農園野菜 落のコンディメント(100g) ¥20,000

Desserts

- Chocolate cigarette, yuzu, lychee sorbet
ショコラのシガレット 柚子 ライチソルベ ¥2,600
- Basil panna cotta, strawberry, griotte ice cream
バジルのパナコッタ 苺 グリョットアイス ¥3,100
- Selection of cheese from the trolley (From three kinds)
お好みのチーズをトrolleyより(3種~) ¥3,000~