


前菜

クラシッククラブシチュー	タラバ蟹のクリームシチュー	¥ 700
本日のスープ		¥ 550
ビーツとチョコレートのスプリングサラダ	ルバーブ風味の醤油ヴィネグレット、  シェーブルチーズとライスクラッカーを添えて	¥ 1000
シーザーサラダ	パンツァネッラ風、マスタードをきかせたチャバタブレッド、パルミジャーノレジャーノとレモンを添えて 	¥ 1100
北海道産ホタテのソテー	空豆のピューレ、枝豆を添え、トリュフオイルとラベンダー風味の豆乳ソースで	¥ 1900
名古屋コーチンのコンフィ	ポークリエット、チャイプ入りジョニーケーキ、スモークしたとうもろこしの クリームソース、スイートレッドチリゼリーとセージを添えて	¥ 1900
新鮮なカキのグリル	サフラン風味のポテト、キャベツのフライを添え、 ベーコンとホッキ貝の温かいヴィネグレットソース、ホースラディッシュのクリームフレッシュにキャビアをあしらって	時価
アスパラガスの小さなお料理 3品	シェーブルチーズのベニエ、  グリルーヴィンセント風味のバターとペコリーノロマーノチーズ添え、スープーウズラ卵のポーチドエッグ添え	¥ 1700
スパイシーな中トロのタルタル	アボカド、蓮根のフライ、トマトのブリュレ、ブラックオリーブジャム、 ザリガニ風味のアイオリを添えて	¥ 2100
フォアグラのデュオ	岩塩をきかせたフォアグラのトーション包みー甘ずっぱいシェリーヴィネガーソース、ドライオニオン添え フォアグラのソテーーローストしたニンニクと根セロリのグラタン、チェリーとポートワインのシロップで	¥ 2600
マッシュルームデュクセルを射込んだグリーンピースのフラン	手長エビ、オーガニックの人参のブルーテ、 スティルトンのクラッカー添え	¥ 1800

 ベジタリアンアイテムを示します。

 ナッツ類を使用、または飾り付けされています。


"YES" それがチームの姿勢ーメニューにないアイテムのリクエストがございましたらお気軽にお問い合わせください。

ar

メイン

アメリカンルームの自慢のひとつ プライムリブのロースト	ローストしたニンニクと根セロリのグラタン、 グリルしたアスパラガスを添え、シラーズの赤ワインソースで	6 オンス (170g) ¥3,100 8 オンス (230g) ¥3,800
めばるのソテー	季節の青豆とコーンのフリカッセ、岩塩をまぶしたローストポテトを添え、レモンフォームで	¥2,900
ニュージーランド産のラムロイン	真空調理でじっくりと火を通し、ほんのりとミントをきかせて あみがさ茸と黒コショウのスパッツェル、ブラックベリー、グリルしたアスパラガスを添え、シラーズの赤ワインシロップで	¥4,200
岩手産のフィレミニヨン	空豆とアーティチョークのピューレ、グリルした長ネギを添え、 味噌田楽バターソースで	5 オンス (150g) ¥9,000
いさきのロースト	スモークした豚ほほ肉のラビオリ、ラディッシュとフェネルのラグー、グレモラータ添え	¥3,100
名古屋コーチンの胸肉の照り焼き マヌカハニー風味	フォアグラ、チャイブ入りポテトのロスティを添え、 グリーンピースのエマルジョン、香り高いトリュフオイルをかけて	¥3,900
シソと網脂を巻いたまぐろのソテー	玄米焼きおにぎり、ブロッコリーピューレを添え、 柚子こしょうバターソースとイクラをあしらって	¥3,400
岩塩をきかせたオーストラリア産ストリップロイン	チャイブ入りポテトのロスティ、赤たまねぎの マーマレードを添え、スティルトン風味のフォンドヴォーで	8 オンス (230g) ¥4,100
オーガニック春野菜のリゾット レモン風味	ペコリーノロマーノチーズ、イタリアンパセリを添えて	¥2,200

 ベジタリアンアイテムを示します。

 ナッツ類を使用、または飾り付けされています。

“YES”それがチームの姿勢ーメニューにないアイテムのリクエストがございましたらお気軽にお問い合わせください。