



Menu

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

ハーフコース ¥4,500 (¥4,950)
Half Tasting

本日のアミューズ
Today's Amuse-Bouche

鴨コンソメスープ
Duck Consomme

前菜の軽い盛り合わせ
Assorted Appetizers

メインディッシュのチョイス
Choice of Main Dish

本日の鮮魚料理
Today's Fish Dish

or

牛ホホ肉の煮込み
Stewed Wagyu-Beef Cheek

or

ハンバーグ
Beef Patty, Low-temperature Cook

or

仔羊ランプ肉の低温調理
Lamb Rump, Low-temperature Cook

などメインディッシュリストからお選びください。
etc...pls choose from main dish list

本日のデザート
Dessert

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。
Prices exclude 550yen seating charge.

ドミナスコース
Dominus Tasting

¥6,000 (¥6,600)

本日のアミューズ
Today's Amuse-Bouche

鴨コンソメスープ
Duck Consomme

前菜の軽い盛り合わせ
Assorted Appetizers

メイン2皿のチョイス
Choice of 2 Main Dishes

本日の鮮魚料理
Today's Fish Dish

or

牛ホホ肉の煮込み
Stewed Wagyu-Beef Cheek

or

ハンバーグ
Beef Patty, Low-temperature Cook

or

仔羊ランプ肉の低温調理
Lamb Rump, Low-temperature Cook

などメインディッシュリストからお選びください。
etc...pls choose from main dish list

〆の赤ワインカレー
Finishing Dish – Red Wine Curry

本日のデザート
Dessert

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。
Prices exclude 550yen seating charge.

A La Carte

【 前菜/ Appetizers 】

・前菜の軽い盛り合わせ (1人前) Today's Assorted Appetizers (for 1 person)	¥1,800 (¥1,980)
・ウズラ卵のワイン煮込み スモーク Smoked Quail Eggs Wine-Marinade	¥600 (¥660)
・自家製シャンパンビネガーのピクルス Home-made Champagne Pickles	¥600 (¥660)
・低温調理の野菜 Low-temperature cooked Vegetables	¥800 (¥880)
・Wスモークベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ Double Smoked Bacon & Romain Lettuce Caesar Salad	¥1,000 (¥1,100)
・真サバの自家製ビネガーペ Mackerel Home-made Vinegar Marinade	¥1,300 (¥1,430)
・ブリのカルパッチョ Yellow-tail Carpaccio	¥1,400 (¥1,540)
・本マグロ中トロのタルタル Bluefin Tuna Tartare	¥3,000 (¥3,300)
・フォアグラと無花果のテリーヌ Foie Gras & Fig Terrine	¥3,000 (¥3,300)

【 パン/ Bread 】

・パン Hard Bread	¥100 (¥110)
・シューパン Choux Bread	¥250 (¥275)

【 スープ/ Soup 】

・コーンスープ Corn Soup	¥700 (¥770)
・クラムチャウダー Clam Chowder	¥1,000 (¥1,100)
・鴨のダブルコンソメスープ Duck Consomme	¥1,000 (¥1,100)

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

【 パスタ / Pasta 】

- ・ ジェノベーゼスパゲティ
Spaghetti Genovese ¥1,300 (¥1,430)
- ・ A5 和牛ロース肉と米沢豚の手切りボロネーゼスパゲティ
Wagyu & Pork Bolognese ¥1,500 (¥1,650)
- ・ ポルチーニ茸のクリームスパゲティ
Porcini Mushroom Spaghetti Cream Sauce ¥1,600 (¥1,760)
- ・ モンサンミッシェル産ムール貝のスパゲティ
Mont-Sain-Michel Mussels Spaghetti ¥2,300 (¥2,530)

【 メインディッシュ / Main Dish 】

- ・ 本日の鮮魚
Today's Fish ¥1,500 (¥1,650) ~
- ・ モンサンミッシェル産ムール貝のマルニエール
Mont-Sain-Michel Mussels Mariniere ¥2,300 (¥2,540)
- ・ 本マグロの中トロ ミキュイ
Half-cooked Medium-fatty Tuna ¥3,000 (¥3,300)
- ・ ハンバーグ 低温調理
Beef Burger Patty, Low-temperature Cook ¥1,500 (¥1,650)
- ・ 牛ホホ肉のクリーム煮込み
Stewed Beef Cheek ¥1,500 (¥1,650)
- ・ 仔羊ランプ肉の低温調理
Lamb Rump, Low-temperature Cook ¥1,500 (¥1,650)
- ・ A5 和牛ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル
A5 Wagyu Beef & Porcini, Low-temperature Cooked Tartare ¥2,000 (¥2,200)
- ・ 七谷鴨モモ肉コンフィ サラダ仕立て
Nanatani Duck Thigh Confit Salad ¥2,000 (¥2,200)
- ・ 七谷鴨ムネ肉の治部煮
Simmered Nanatani Duck Breast ¥3,000 (¥3,300)
- ・ A5 和牛赤身肉の低温調理 仏ルジェのフォアグラ
A5 Wagyu Beef Loin, Low-temperature Cook & Foie Gras ¥3,500 (¥3,850)

【 ペ 】

- ・ ペの赤ワインカレーライス
Marmalade Onion and Red Wine Curry (Small Finishing Dish) ¥500 (¥550)
- ・ チーズ・デザートは日替わりとなります。
and more Cheese & Dessert. Ask Staff

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.