

アラカルト / à la carte

前菜 / Appetizer

- 鎌倉・三浦野菜のサラダガルグイユ ¥1,800
Salad "Gargouille" from Kamakura and Miura
- サーモンのタルタル カスクルート ¥1,800
～シニフィアン シニフィエ スペシャル パン・ド・カンパーニュ～
Salmon tartar and Casse-croust from Signifiant Signifié
- ☆☆☆キャビア 30g ¥10,000
Three stars caviar.

メインデッシュ / Main dish

- ペアフォード牛ハラミのステーキ 赤ワインソース ¥2,800
Hereford skirt steak and Foie gras with red wine sauce
- 真タラのクルスティアン オニオンキャラメリゼソース ¥2,400
Pacific cod Croustillant with Onion caramelized sauce
- フォアグラ入り和牛ハンバーグ トリュフソース ¥2,800
Japanese beef hamburger with foie gras, Truffle sauce.

ご飯もの / Rice

- 塩尻 山崎商店 信州鹿のオムカレー ¥1,500
Omlette and rice with Venison curry sauce.

デザート / Dessert

- オレンジと宇和みかんのスフレ・フロマージュ ¥1,000
Japanese Uwa-orange Souffle cheese cake.
- 和栗のモンブラン 洋ナシのグラスコンポート ¥1,000
Japanese-Chestnuts Mont Blanc and frozen Pear compote