

アジュール フォーティーファイブへようこそ

私は、フランスをただ追いかけるのではなく、「日本人が世界に発信するフランス料理」ということを意識しています。国内はもちろん、世界中から **NO.1** と思う食材を取り寄せ、それらをフランス料理というフィルターを通し最良な状態でご提供します。自分の個性のひとつは元パティシエということ。見た目の美しさやきちんと計量することの大切さを忘れず、火入れも緻密に計算しています。そうして完成するひと皿を、他にはない贅沢な空間でお楽しみください。

シェフ Miya

Shintaro Miyazaki

My goal is to spread French cuisine around the world from Japan. Needless to say, by living in Japan, elements of my French-style cooking have been influenced by Japanese touches – from techniques to ingredients. Japanese chefs across the globe are now increasingly valued due to their distinct qualities – for example, the painstaking attention to details and subtlety of flavors.

Chef Miya

A large, elegant handwritten signature in black ink, reading "Chef Miya". The signature is written in a cursive style with a long, sweeping underline that extends across the width of the page.

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu

テーブル毎に同じコースをお選びいただくことをお勧めしております。

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

# ESCAPADE

By Shintaro Miyazaki

Autumn Inspiration

秋のインスピレーション

Scabbard Fish, Lemon Confit, Caramelized Onion

太刀魚 シトロンコンフィ オニオンキャラメル

Egg Yolk, Jerusalem Artichoke, Mushroom

卵黄 キクイモ シャンピニオン

Wagyu Beef Cheek, Pumpkin, Shiso, Comté Sauce

和牛ほほ肉 ポティロン 紫蘇 コンテソース

Our Dessert Selection

デザートセレクション

¥5200 per person

# PROMENADE

By Shintaro Miyazaki

Autumn Inspiration

秋のインスピレーション

Scabbard Fish, Lemon Confit, Caramelized Onion

太刀魚 シトロンコンフィ オニオンキャラメル

Egg Yolk, Jerusalem Artichoke, Mushroom

卵黄 キクイモ シャンピニオン

Seasonal Fish, Kyoto Fruit Garlic, Dashi

本日の鮮魚 京都産フルーツガーリック 鶏節

Roasted Hokkaido Venison, Beet, Makomo Bamboo

蝦夷鹿 ビーツ マコモダケ

Our Dessert Selection

デザートセレクション

¥7800 per person

# L'ÉPICURIEN

By Shintaro Miyazaki

Autumn Inspiration  
秋のインスピレーション



Geoduck Clam, Sea Urchin, Tuile  
ミル貝 ウニ ガレット



Veal Sweetbread, Momiji Leaf, Turnip  
リドヴォー もみじ カブ



Scottish Blue Lobster, Pear, Citrus  
オマールブルー 洋梨 柑橘



Tokachi Garnet Beef, Celeriac Variation, Natural Jus  
十勝ガーネットビーフ 根セロリ そのジュ



Our Dessert Selection  
デザートセレクション

¥11000 per person

# LE MARCHÉ DE MIYA

ア・ラ・カルト

## ENTRÉES

### 前菜

Scabbard Fish, Daikon Radish, Lemon Confit 太刀魚 大根 シロンコンフィ	4000
Pâté Chaud, Kintoa Pork, Autumn Truffle, Green Papaya パテショー キントア豚 秋トリュフ 青パパイヤ	4200
Geoduck Clam, Sea Urchin, Tuile ミル貝 ウニ ガレット	4500
Veal Sweetbread, Momiji Leaf, Turnip リドヴォー もみじ カブ	4800

## LA MER

### 魚介料理

Scottish Blue Lobster, Pear, Citrus オマールブルー 洋梨 柑橘	6500
Seasonal Fish, “à la minute” Inspiration 本日の鮮魚 その日のスタイルで	6000

## LA TERRE

### 肉料理

Roasted Hokkaido Venison, Beet, Makomo Bamboo 蝦夷鹿 ビーツ マコモダケ	6500
French Suckling Veal, Mushroom, Miso Sauce フランス産 乳飲み仔牛 シャンピニオン 味噌ソース	6800
Roasted Challans Duck Breast, Eggplant, Black Fig シャラン鴨 秋ナス 黒イチジク	8000
Tokachi Garnet Beef, Celeriac Variation, Natural Jus 十勝ガーネットビーフ 根セロリ そのジュ	9000