

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Chef Miya', with a long, sweeping underline.

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

PROMENADE

By Shintaro Miyazaki

プロムナード

¥7800

Summer Inspiration

夏のインスピレーション

Carpaccio, Shiitake Mushroom, Chive

カルパッチョ 椎茸 シブレット

Veal Sweetbreads Beignet, Orange Nougat

リ・ド・ヴォー ベニエ オレンジヌガー

Seasonal Fish, Umami, Celery

本日の鮮魚 シジミ セロリソース

Wagyu Beef Cheek, Lemon Thyme, Carrot

和牛ほほ肉 レモンタイム 人参

Dessert selection

デザートセレクション

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

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

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

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。
消費税とサービス料を加算させていただきます。

MENU DU LOUVRE

By Shintaro Miyazaki

ムニュー・ド・ルーヴル

¥11000

Summer Inspiration

夏のインスピレーション

Seasonal Shellfish, Shellfish Cream, Snap Pea

旬の貝 クレーム・ド・コキヤージュ スナップエンドウ

Scottish Blue Lobster, Blue Cheese, Blue Flower

オマールブルー フロマーージュブルー ブルーフラワー

Seasonal Fish, Umami, Celery

本日の鮮魚 シジミ セロリソース

French Suckling Veal, Mushroom, Miso

フランス産 乳飲み仔牛 シャンピニオン 味噌ソース

Dessert Selection

デザートセレクション

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

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

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

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。
消費税とサービス料を加算させていただきます。

LE MARCHÉ DE MIYA

ア・ラ・カルト

ENTRÉES

前菜

Ravioli, Bouillabaisse ラヴィオリ ブイヤベース	4000
Seasonal Shellfish, Shellfish Cream, Snap Pea 旬の貝 クリーム・ド・コキヤージュ スナップエンドウ	4200
Carpaccio, Shiitake Mushroom, Chive カルパッチョ 椎茸 シブレット	4500
Veal Sweetbread Beignet, Orange Nougat リ・ド・ヴォー ベニエ オレンジヌガー	4800

LA MER

魚介料理

Scottish Blue Lobster, Blue Cheese, Blue Flower オマールブルー フロマーージュブルー ブルーフラワー	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 French Lamb, Lavender Scent フランス産 仔羊 ラヴェンダー	6500
Pierre Oteiza Kintoa Pork, Paprika, Boudin Noir ピエールオテイザ氏のキントア豚 パプリカ ブーダン	6500
French Suckling Veal, Mushroom, Miso フランス産 乳飲み仔牛 シャンピニオン 味噌ソース	6800
Racan Pigeon Breast, Blueberry, Cabbage ラカン産 仔鳩 ミルティエユ 紫キャベツ	8000
Roasted Wagyu Beef, Seasonal Vegetables 和牛のロースト 季節野菜	9000

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

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

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。
消費税とサービス料を加算させていただきます。