

SAVEURS ET DECOUVERTES

サヴァール・エ・デクヴェルテ

¥15,000

Autumn inspiration

季節のアミューズブッシュ

Scabbard fish

Daikon, lemon

太刀魚

大根 シトロンコンフィ

Jerusalem artichoke

Seasonal shellfish, egg yolk, Japanese ginger

菊芋

旬の貝 卵黄 ミョウガ

Wild fish of the day

Pan seared, potato, black garlic

本日の鮮魚

ジャガイモ 黒ニンニク

Hokkaido venison

Roasted, raisin, beet

蝦夷鹿のロースト

セミドライレーズン ビーツフユメ

or

または

Pierre Oteiza Kintoa pork

Roasted, boudin noir, apple, pumpkin

ピエールオテイザのキントア豚のロースト

ブーダンノワール リンゴ カボチャ

Dessert

Your choice of dessert from Chef Miya's selection

デザートセレクション

シェフのデザートからお選びください

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

Wine Pairings from Sommelier

ソムリエがワインのペアリングをさせていただきます

3 glasses ¥6,000 / 3グラス ¥6,000

4 glasses ¥8,000 / 4グラス ¥8,000

5 glasses ¥9,000 / 5グラス ¥9,000

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。

LES PLAISIRS DE MIYA

レ・プレジール・ド・ミヤ

¥19,000

Autumn inspiration

季節のアミューズブッシュ

Abalone

Carpaccio, liver, galette

鮑のカルパッチョ

肝 チュイル

Ravioli

Seasonal mushroom, Japanese maple leaves

ラヴィオリ

旬の茸 もみじ

Scottish blue lobster

Steamed, pear, Tonka beans, finger lime

オマールブルー

洋ナシ トンカ豆 シトロンキャビア

Seasonal fish

Pan seared, celery, clams

本日の鮮魚

セロリ シジミ

Kinoshita farm wagyu beef

Date vinegar, eggplant

近江 木下牛のキャラメリゼ

ナツメヤシヴィネガー 茄子

or

または

Kyoto Nanatani duck

Roasted, persimmon

京都七谷鴨胸肉のロースト

柿 フォアのソース

Chef's Signature Dessert

シェフのシグネチャーデザート

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

Scabbard fish Daikon, lemon	4,000	太刀魚 大根 シトロンコンフィ
Norwegian salmon lightly smoked Mi-cuit, sesame seeds, wasabi vinaigrette	3,500	軽く温めたノルウェイサーモンの軽い燻製 ゴマ風味 ワサビの冷たいヴィネグレット
Ravioli Seasonal mushroom, Japanese maple leaves	4,000	ラヴィオリ 旬の茸 もみじ
Abalone Carpaccio, liver, galette	5,000	鮑のカルパッチョ 肝 チュイル

LA MER

魚介料理

Seasonal fish À la minute inspiration	5,800	本日の鮮魚 その日のスタイルで
Scottish blue lobster Steamed, pear, Tonka beans, finger lime	6,000	オマールブルー 洋ナシ トンカ豆 シトロンキャビア

LA TERRE

肉料理

Pierre Oteiza Kintoa pork Roasted, boudin noir, apple, pumpkin	5,800	ピエールオテイザのキントア豚のロースト ブーダンノワール リンゴ カボチャ
Kyoto Nanatani duck Roasted, persimmon	6,500	京都七谷鴨胸肉のロースト 柿 フォアのソース
French lamb Roasted, confit rib, polenta	6,000	フランス産 仔羊のローストとバラ肉のコンフィ ポレンタ ナバランのブリック包み
Hokkaido venison Roasted, raisin, beet	6,000	蝦夷鹿のロースト セミドライレーズン ビーツフユメ
Kinoshita farm wagyu beef Date vinegar, eggplant	8,000	近江 木下牛のキャラメリゼ ナツメヤシヴィネガー 茄子

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。