

SAVEURS ET DECOUVERTES

サヴァール・エ・デクヴェルテ

¥15,000

Summer inspiration

季節のアミューズブッシュ

Hokkaido botan shrimp
Gazpacho coulis

北海道のボタン海老
ガスパチョクーリとミニトマトファルシ

Eggplant
Baked, geoduck clam, lemon balm

焼きナスマリネとミル貝
レモンバーム

Maizuru seasonal fish
Pan seared, Manganji green pepper

鮮魚のポワレ
“焼き”「万願寺甘とう」

“Sous la mère” French suckling veal
Roasted, sweetbread, pineapple jam

フランス産仔牛のロースト
リドヴォー アナナスコンフィチュール

or

または

Pierre Oteiza Kintoa pork
Roasted, boudin noir, potato, cherry

ピエールオテイザのキントア豚のロースト
ブーダンとジャガイモのクルスティアン スリーズのマリネ

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

Summer inspiration

季節のアミューズブッシュ

Seasonal shellfish

Cream, snap pea

旬の貝

コキヤージュのクリーム スナップエンドウ

Summer vegetables

Clarified soup

「夏野菜」

クリアなスープ ミニセロリ

Scottish blue lobster

Mango, pink pepper

スコットランド産 オマールブルー

マンゴーマリネ ピンクペッパー

Abalone

Baked, pie, shiso, konbu

鮑のアンクルート

紫蘇の香り 昆布のペースト

Sisteron lamb

Roasted, sumac purée

フランスシストロン産仔羊のロースト

スマックのピューレ

or

または

Kyoto Nanatani duck

Roasted, galantine, blueberry

京都七谷鴨胸肉のロースト

もも肉のガランティージュ ミルディーユ

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

Seasonal shellfish Cream, snap pea	4,500	旬の貝 コキヤージュのクリーム スナップエンドウ
Norwegian salmon lightly smoked Mi-cuit, sesame seeds, wasabi vinaigrette	3,000	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
Summer vegetables Clarified soup	4,000	「夏野菜」 クリアなスープ ミニセロリ
Hokkaido botan shrimp Gazpacho coulis	4,500	北海道のボタン海老 ガスパチョクーリとミニトマトファルシ
Eggplant Baked, geoduck clam, lemon balm	3,500	焼きナスマリネとミル貝 レモンバーム

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 Mango, pink pepper	6,000	スコットランド産 オマールブルー マンゴーマリネ ピンクペッパー
Abalone Baked, pie, shiso, konbu	6,000	鮑のアンクルート 紫蘇の香り 昆布のペースト

LA TERRE

肉料理

Pierre Oteiza Kintoa pork Roasted, boudin noir, potato, cherry	5,800	ピエールオテイザのキントア豚のロースト ブーダンとジャガイモのクルスティアン スリーズのマリネ
Kyoto Nanatani duck Roasted, galantine, blueberry	6,000	京都七谷鴨胸肉のロースト もも肉のガランティエヌ ミルティエユ
Sisteron lamb Roasted, sumac purée	6,000	フランスシストロン産仔羊のロースト スマックのピューレ
“Sous la mère” French suckling veal Roasted, sweetbread, pineapple jam	7,000	フランス産仔牛のロースト リドヴォー アナナスコンフィチュール
Kinoshita farm wagyu beef Roasted, sake-lees, beef cheek	8,000	近江 木下牛 ロースト 酒粕ソース 牛ほほのプレス

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。