



Towers

縞アジのマリネ “セヴィーチェ”
 アヒアマリージョ、酢橘、茗荷、紫蘇オイル

8,500

季節のさまざまな貝類
 フェンネル、レモンコンフィ、バターソース
 デイル、ワイルドアニス

8,500

築地市場から本日の鮮魚
 焼き茄子、イチジク、熟成バルサミコビネガー
 タイムとコリアンダーソース
 または

オーストラリア産ラム肩ロースのプレゼ
 アーティチョーク、レモンパーペナ、タジャスカオリーブ
 ポテトニョッキ、ガーリックコンフィ

8,500

ヘーゼルナッツ
 ブランマンジェ、パフメレンゲ、プラリネ
 ヘーゼルナッツアイスクリーム

8,500

おまかせコース

シェフのおすすめ
 フルコース5品

11,000

ソムリエ ペアリング

3 グラス / 4 グラス / 5 グラス

4,500 / 6,000 / 7,500

ビストロ

タスマニア産 スモークサーモンコンフィ
 コリアンダーピューレ、ライムクリーム
 赤玉葱のピクルス、イクラ

8,500

築地市場から本日の鮮魚
 “グルノーブル風”、レモン、ケッパー、クルトン
 ポテトコンフィ、焦がしバターソース

または

信玄どり胸肉の低温ロースト
 パセリとガーリックエスプーマ
 マッシュルーム、チキンジュ

8,500

チョコレート
 ヴァローナ社 マンジャリ チョコレートタルト
 カフェ、山椒

6,500

前菜

縞アジのマリネ “セヴィーチェ” 3,200
 アヒアマリージョ、酢橘、茗荷、紫蘇オイル

タスマニア産 スモークサーモンコンフィ 2,800
 コリアンダーピューレ、ライムクリーム、赤玉葱のピクルス、イクラ

名古屋コーチン ポーチドエッグ 3,200
 ポストンロブスター、根セロリ、タラゴン

鴨フォアグラテリーヌ 3,400
 フルーツチャツネ、カントリーブレッド

フランス ストゥーリア社ヴィンテージキャビア 30g 18,800
 トラディショナルコンディメンツ

ミックスリーフのサラダ 2,100
 ベジタブルスライス、ハニーヴィネガー ドレッシング

ロブスターのビスク 2,400
 ポストンロブスター、ホイップクリーム

本日のスープ 1,800

メインコース

信玄どり胸肉の低温ロースト 4,200
 パセリとガーリックエスプーマ、マッシュルーム、チキンジュ

24時間火を入れたイベリコ豚肩ロースのグリル 4,600
 パプリカと白胡麻のピューレ、色とりどりの人参のサラダ

オーストラリア産ラム 2種の調理法 4,900
 アーティチョーク、レモンパーペナ、タジャスカオリーブ
 ポテトニョッキ、ガーリックコンフィ

季節のさまざまな貝類 4,800
 フェンネル、レモンコンフィ、バターソース、デイル、ワイルドアニス

ポストンロブスター “ナヴァラン” 6,400
 ローズマリーの香り、ポテトコンフィ

アーティチョーク 3,000
 タジャスカオリーブ、ポテトニョッキ

築地市場から本日の鮮魚 4,800

焼き茄子、イチジク、熟成バルサミコビネガー
 タイムとコリアンダーソース
 または

“グルノーブル風”、レモン、ケッパー、クルトン
 ポテトコンフィ、焦がしバターソース

ビーフステーキ

黒毛和牛 tenderloin 180g 12,000

アメリカ産 和縁牛リブアイ 300g 8,900

オーストラリア産 短角牛サーロイン 300g 7,500

黒毛和牛リブアイ 450g (2名様) 14,000

*付け合せを下記のサイドディッシュよりお一つお選びください

サイドディッシュ 900

マッシュポテト

フレンチフライ

シューestringポテト

季節のマッシュルームソテー

ほうれん草のガーリックソテー

季節の温野菜

デザート 1,600

チョコレート
 ヴァローナ社 マンジャリ チョコレートタルト、カフェ、山椒

アップル
 バニラムース、トンカ豆とシナモンのマーメレード、ホワイトチョコレート

ミルフィーユ
 マダガスカルバニラクリーム、ラブサン・スーチョンアイスクリーム

ヘーゼルナッツ
 ブランマンジェ、パフメレンゲ、プラリネ、ヘーゼルナッツアイスクリーム

イチジクのタルト
 シトラスの香り、マダガスカル バニラアイスクリーム