

LE DÉJEUNER

STARTER - MAIN - DESSERT

¥5,500

11:30 TO 14:00

Raw & cooked vegetables, crushed tops

野菜のアンサンブル

OR

Confit duck foie gras, beetroots & toasted bread

フォアグラのコンフィ ビーツとパンのトースト

OR

Grilled octopus from Akashi, aubergine

Fresh herbs condiment

明石産たこのグリエ 青茄子とハーブのコンディモン

Catch of the day, kabu turnip and confit citrus

本日の鮮魚 かぶと柑橘類のコンフィ

OR

Tender ox cheek, carrots from Ohara

和牛頬肉のフォンダン 大原産人参

OR

Pork chop in the fireplace, lightly spiced gourd

豚ロース肉のグリエ かぼちゃのパピヨット

Vanilla ice cream

«flood» with coffee & praline

グラス・ヴァニーユ カフェとプラリネ

OR

Season fruit vacherin

季節のフルーツのヴァシュラン

OR

Tart of the day

本日のタルト

LA CARTE

11:30^{AM} TO 15:30

Muni salad

¥1,400

Baby salad leaves, shaved vegetables, yuba, citrus condiment

MUNI サラダ

ベビーリーフ、野菜のコポー、湯葉、アグリユームのコンディモン

Marinated shrimps from Okinawa, almonds

¥2,600

沖縄産車海老のマリネ アーモンド

Confit duck foie gras, peach, sangria reduction

¥2,600

フォアグラのコンフィ 桃とサングリア
アのレデュクション

Chilled tomato soup, curd milk

¥1,100

冷たいトマトのスープ、牛乳のカイエ

Coquillettes pasta, ham, Comté cheese & black truffle

¥3,500

コキエット ハム コンテチーズと黒トリュフ

Hand-chopped Wagyu beef tartare

¥2,400

和牛のタルタル

Pork chop in the fireplace,

¥1,800

lightly spiced gourd

豚ロース肉のグリエ かぼちゃのパピヨット

Steak with Kampot pepper, tender potatoes

¥2,900

和牛ランプ肉のステーキ カンポットペッパー
じゃがいものフォンダン

Tart of the day

¥1,200

本日のタルト

Vanilla from Madagascar millefeuille

¥1,100

マダガスカル産バニラのミルフィーユ

Our whisky from Kyoto baba

¥1,200

京都産ウイスキーのパバ

Pistachio Paris-Kyoto

¥1,100

パリーキョウト ピスタチオ風味

Chocolate mousse

¥1,000

ムース・オ・ショコラ

Vanilla ice cream

¥1,000

«flood» with coffee & praline

グラス・ヴァニーユ カフェとプラリネ

Homemade ice cream & sorbet

¥800

季節のソルベとアイスクリーム

表示価格に別途サービス料10%と消費税10%を頂戴いたします。

ALL PRICES ARE SUBJECT TO AN ADDITIONAL 10% SERVICE CHARGE
& 10% CONSUMPTION TAX