COLLAGE

À la carte

Appetizers

Alfonsino marinated in prosciutto, salted plum, melon
金目鯛の生ハム〆　南高梅　メロン　¥3,800

Venison pâté en croute, rhubarb, Kitayama farm vegetable salad
長野県産鹿肉のパテアンクルート　ルバーブ　北山農園野菜のサラダ　¥3,900

Hot Appetizers

Razor clam and bamboo shoot fritter, inflorescence of shiso, sea urchin nouille
平貝と筍のフリット　花穂紫蘇　雲丹のヌイユ　¥4,300

Sautéed abalone and white asparagus with French Sturia caviar
鮑とホワイトアスパラのソテー　フランス産ストゥーリアキャビア　¥8,900

Main Courses

Spanish mackerel poêlé, sakura shrimp, salsola komarovii
鰆のポワレ　桜海老　おかひじき　¥5,500

Noir de Bigorre pork steamed with mugwort, spring cabbage, piperade
フランス産ビゴール豚のよもぎ蒸し　春キャベツ　ピペラード　¥6,800

French lamb pot-au-feu style, spring vegetables, clam consommé
フランス産ラム肉のポトフ仕立て　春野菜　蛤コンソメ　¥7,800

Wagyu beef fillet of chef's choice, vegetables from Kitayama farm, condiment of butterbur
厳選和牛フィレ　北山農園野菜　蕗のコンディメント（100g）　¥20,000

Desserts

Chocolate cigarette, yuzu, lychee sorbet
ショコラのシガレット　柚子　ライチソルベ　¥3,100

Basil panna cotta, strawberry, sakura ice cream
バジルのパンナコッタ　苺　桜アイス　¥2,600

Selection of cheese from the trolley (From three kinds)
お好みのチーズをトロリーより（3 種~）　¥3,000~