

Welcome to Collage.

From a very young age, I have spent lots of time in the kitchen.

Watching my family cook has encouraged me to become a chef.

I realized how love can be demonstrated through food and how extraordinary dishes can come from the simplest ingredients.

Traveling through Japan and experiencing the produce of all the different prefectures, inspired me to bring authenticity to the table. Collage gives me the canvas to use French cooking techniques in combination with my love for Japanese ingredients.

Takuma Kageyama

Collage Head Chef

モダンフレンチ「コラージュ」へようこそ。

幼少期より家族が料理をする姿を見て育った私は  
自然と自分もキッチンに立ちたいと思うようになりました。

いかに料理を通して愛情を表現できるか  
そしていかにシンプルな食材から素晴らしい一皿が生まれるかを学びました。

本日は私が今まで出会ってきた日本各地の様々な食材を活かし  
「コラージュ」というキャンバスの中で和のエッセンスをフランス料理のテクニックと組み合わせた  
本物の味をお届けいたします。

モダンフレンチ「コラージュ」料理長 影山拓磨

PORTRAY

Canapé  
カナッペ

Amuse-bouche  
シェフからの小さな贈り物

Japanese tongue sole with leek terrine  
Hanamaru cucumber, verjuice  
舌平目とポワローのプレッセ 花丸胡瓜 ヴェルジュ

Sweetbread poêlé  
Green laver, saffron risotto  
リードヴォアのポワレ 青海苔 サフランリゾット

or

または

Eel and homemade guanciale risotto  
Australian black truffle (add ¥ 6,000)  
鰻と自家製グアンチャーレのリゾット  
オーストラリア産黒トリュフ(追加 ¥6,000)

Fresh fish from the port  
Basil, ginger  
産地直送の鮮魚 バジル 生姜

Summer venison roti  
Rhubarb, romaine lettuce  
夏鹿のロティ ルバーブ ロメインレタス

or

または

Wagyu beef fillet  
Vegetables from Kitayama farm, Nanko plum (add ¥ 5,000)  
厳選和牛フィレ 北山農園野菜 南高梅(追加 ¥5,000)

Lemon verbena ice cream  
Pineapple granite, citrus  
レモンバーベナアイス パイナップルのグラニテ シトラス

Jasmine crème brûlée, peach sorbet, red shiso leaves  
ジャスミンクレームブリュレ 桃のソルベ 赤紫蘇

Petit four  
小菓子

¥ 25,000

Wine Pairing (5 glasses) ¥ 14,000

IMPRESSION

Canapé  
カナッペ

Amuse-bouche  
シェフからの小さな贈り物

Japanese tongue sole with leek terrine  
Hanamaru cucumber, verjuice  
舌平目とポワローのプレッセ 花丸胡瓜 ヴェルジュ

Fresh fish from the port  
Basil, ginger  
産地直送の鮮魚 バジル 生姜  
or  
または  
Eel and homemade guanciale risotto  
Australian black truffle (add ¥ 6,000)  
鰻と自家製グアンチャーレのリゾット  
オーストラリア産黒トリュフ(追加 ¥6,000)

Summer venison roti  
Rhubarb, romaine lettuce  
夏鹿のロティ ルバーブ ロメインレタス  
or  
または  
Wagyu beef fillet  
Vegetables from Kitayama farm, Nanko plum (add ¥ 5,000)  
厳選和牛フィレ 北山農園野菜 南高梅(追加 ¥5,000)

Lemon verbena ice cream  
Pineapple granite, citrus  
レモンバーベナアイス パイナップルのグラニテ シトラス

Jasmine crème brûlée, peach sorbet, red shiso leaves  
ジャスミンクレームブリュレ 桃のソルベ 赤紫蘇

Petit four  
小菓子

¥21,000  
Wine Pairing (4 glasses) ¥12,000

EMBODIMENT

Canapé  
カナッペ

Amuse-bouche  
シェフからの小さな贈り物

Japanese tongue sole with leek terrine  
Hanamaru cucumber, verjuice  
舌平目とポワローのプレッセ 花丸胡瓜 ヴェルジュ

Sweetbread poêlé  
Green laver, saffron risotto  
リードヴォーのポワレ  
青海苔 サフランリゾット

or

Eel and homemade guanciale risotto  
Australian black truffle (add ¥ 6,000)  
鰻と自家製グアンチャーレのリゾット  
オーストラリア産黒トリュフ(追加 ¥6,000)

Miyazaki Jitokko chicken  
Lobster, zucchini flower  
宮崎県地頭鶏のデクリネゾン  
オマール海老 花ズッキーニ

or

Wagyu beef fillet  
Vegetables from Kitayama farm, Nanko plum (add ¥ 6,000)  
厳選和牛フィレ 北山農園野菜 南高梅(追加 ¥6,000)

Lemon verbena ice cream  
Pineapple granite, citrus  
レモンバーベナアイス  
パイナップルのグラニテ シトラス

Mango and Kawachi-bankan pomelo mousse  
Pistachio, hojicha ice  
マンゴーと河内晩柑のムース ピスタチオ ほうじ茶アイス

Petit four  
小菓子

¥17,000

Wine Pairing (4 glasses) ¥10,000

EMBODIMENT

Canapé  
カナッペ

Amuse-bouche  
シェフからの小さな贈り物

Japanese tongue sole with leek terrine  
Hanamaru cucumber, verjuice  
舌平目とポワローのプレッセ 花丸胡瓜 ヴェルジュ

Sweetbread poêlé  
Green laver, saffron risotto  
リードヴォーのポワレ  
青海苔 サフランリゾット

or

Eel and homemade guanciale risotto  
Australian black truffle (add ¥ 6,000)  
鰻と自家製グアンチャーレのリゾット  
オーストラリア産黒トリュフ(追加 ¥6,000)

Miyazaki Jitokko chicken  
Lobster, zucchini flower  
宮崎県地頭鶏のデクリネゾン  
オマール海老 花ズッキーニ

or

Wagyu beef fillet  
Vegetables from Kitayama farm, Nanko plum (add ¥ 5,000)  
厳選和牛フィレ 北山農園野菜 南高梅(追加 ¥5,000)

Mango and Kawachi-bankan pomelo mousse  
Pistachio, hojicha ice  
マンゴーと河内晩柑のムース ピスタチオ ほうじ茶アイス

¥16,000

## à la carte

### Appetizers

Japanese tongue sole with leek terrine, Hanamaru cucumber, verjuice  
舌平目とポワローのプレッセ 花丸胡瓜 ヴェルジュ ¥4,200

Omi duck and venison pâté en croute, rhubarb, Kitayama farm vegetable salad  
近江鴨と鹿肉のパテアンクルート ルバーブ 北山農園野菜サラダ ¥ 4,600

### Hot Appetizers

Sweetbread poêlé, green laver, saffron risotto  
リードヴォーのポワレ 青海苔 サフランリゾット ¥4,900

Eel and homemade guanciale risotto Australian black truffle  
鰻と自家製グアンチャーレのリゾット オーストラリア産黒トリュフ ¥9,600

### Main Courses

Fresh fish from the port, basil, ginger  
産地直送の鮮魚 バジル 生姜 ¥6,200

Miyazaki Jitokko chicken, lobster, zucchini flower  
宮崎県産地頭鶏のデクリネソン オマール海老 花ズッキーニ ¥6,400

Summer venison roti, rhubarb, romaine lettuce  
夏鹿のロティ ルバーブ ロメインレタス ¥7,900

Wagyu beef fillet, vegetables from Kitayama farm, Nanko plum  
厳選和牛フィレ 北山農園野菜 南高梅 (100g) ¥20,000

### Desserts

Mango and Kawachi-bankan pomelo mousse, pistachio, hojicha ice cream  
マンゴーと河内晩柑のムース ピスタチオ ほうじ茶アイス ¥2,900

Jasmine crème brûlée, peach sorbet, red shiso leaves  
ジャスミンクレームブリュレ 桃のソルベ 赤紫蘇 ¥3,400

Selection of cheese from the trolley (choose 3)  
お好みのチーズをトrolleyより(3種～) ¥3,000