

アジュール フォーティーファイブへようこそ

私は、フランスをただ追いかけるのではなく、「日本人が世界に発信するフランス料理」ということを意識しています。国内はもちろん、世界中から **NO.1** と思う食材を取り寄せ、それらをフランス料理というフィルターを通し最良な状態でご提供します。自分の個性のひとつは元パティシエということ。見た目の美しさやきちんと計量することの大切さを忘れず、火入れも緻密に計算しています。そうして完成するひと皿を、他にはない贅沢な空間でお楽しみください。

シェフ Miya

Shintaro Miyazaki

My goal is to spread French cuisine around the world from Japan. Needless to say, by living in Japan, elements of my French-style cooking have been influenced by Japanese touches – from techniques to ingredients. Japanese chefs across the globe are now increasingly valued due to their distinct qualities – for example, the painstaking attention to details and subtlety of flavors.

Chef Miya



OMAKASE MENU

By Shintaro Miyazaki

おまかせメニュー

¥22500

Experience Chef Miya's "à la minute" inspiration

シェフ 宮崎慎太郎による その日限りのメニュー

EXCLUSIVE WINE PAIRING

プレステージワインペアリング

¥25000

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu

テーブル毎に同じコースをお選びいただくことをお勧めしております。

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

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。

SAVEURS ET DECOUVERTES

By Shintaro Miyazaki

Autumn Inspiration

秋のインスピレーション



Scabbard Fish, Daikon Radish, Lemon Confit

太刀魚 大根 シトロンコンフィ



Pâté Chaud, Kintoa Pork, Autumn Truffle, Green Papaya

パテショール キントア豚 秋トリュフ 青パパイヤ



Seasonal Fish, Kyoto Fruit Garlic, Dashi

本日の鮮魚 京都産フルーツガーリック 鶏節



Roasted Hokkaido Venison, Beet, Ravioli

蝦夷鹿 ビーツ ラヴィオリ



Our Dessert Selection

デザートセレクション

¥15500 per person

LES PLAISIRS DE MIYA

By Shintaro Miyazaki

Autumn Inspiration
秋のインスピレーション



Geoduck Clam, Sea Urchin, Tuile
ミル貝 ウニ ガレット



Veal Sweetbread, Spices, Pumpkin
リドヴォー エピス ポティロン



Scottish Blue Lobster, Pear, Citrus
オマールブルー 洋梨 柑橘



Roasted Challans Duck Breast, Eggplant, Black Fig
シャラン鴨 秋ナス 黒イチジク



Our Dessert Selection
デザートセレクション

¥19000 per person

LE MARCHÉ DE MIYA

ア・ラ・カルト

ENTRÉES

前菜

Scabbard Fish, Daikon Radish, Lemon Confit 太刀魚 大根 シトロコンフィ	4000
Pâté Chaud, Kintoa Pork, Autumn Truffle, Green Papaya パテショー キントア豚 秋トリュフ 青パパイヤ	4200
Geoduck Clam, Sea Urchin, Tuile ミル貝 ウニ ガレット	4500
Veal Sweetbread, Spices, Pumpkin リドヴォー エピス ポティロン	4800

LA MER

魚介料理

Scottish Blue Lobster, Pear, Citrus オマールブルー 洋梨 柑橘	6500
Seasonal Fish, “à la minute” Inspiration 本日の鮮魚 その日のスタイルで	6000

LA TERRE

肉料理

Roasted Hokkaido Venison, Beet, Ravioli 蝦夷鹿 ビーツ ラヴィオリ	6500
French Suckling Veal, Mushroom, Miso Sauce フランス産 乳飲み仔牛 シャンピニオン 味噌ソース	6800
Roasted Challans Duck Breast, Eggplant, Black Fig シャラン鴨 秋ナス 黒イチジク	8000
Tokachi Garnet Beef, Celeriac Variation, Natural Jus 十勝ガーネットビーフ 根セロリ そのジュ	9000