

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Chef Miya', with a long, sweeping underline.

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

ESCAPADE

エスカパード

¥4800

Spring inspiration

春のインスピレーション

Snap pea purée, egg yolk confit, chorizo

スナップエンドウ 卵黄 チョリソ

Taira shell, nori seaweed, smoked shell fish sauce

タイラ貝 海苔 コキヤージュヒユメ

Wagyu beef cheek confit, spring vegetables

和牛ほほ肉コンフィ 春野菜

Dessert selection

デザートセレクション

PROMENADE

プロムナード

¥7500

Spring inspiration

春のインスピレーション

Botan shrimp, shiso, ocean salt jelly

ボタン海老 紫蘇 塩ジュレ

Taira shell, nori seaweed, smoked shell fish sauce

タイラ貝 海苔 コキヤージュヒユメ

Seasonal fish, “à la minute” inspiration

本日の鮮魚 その日のスタイルで

Roasted French lamb “Le Baronet”, anchovy, potato

フランス産仔羊 アンチョビ ジャガイモ

Dessert selection

デザートセレクション

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

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

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

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。
消費税とサービス料を加算させていただきます。

L'ÉPICURIEN

エビキュリアン

¥11000

Spring inspiration

春のインスピレーション

Botan shrimp, shiso, ocean salt jelly

ボタン海老 紫蘇 塩ジュレ

Caramelized veal sweetbread, Lardo di Colonnata, citrus

リ・ド・ヴォー ラルド・ディ・コロナータ 柑橘

Abalone beignet, spring turnip

鮑 春カブ

Roasted French lamb “Le Baronet”, anchovy, potato

フランス産仔羊 アンチョビ ジャガイモ

Dessert selection

デザートセレクション

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

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

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

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。
消費税とサービス料を加算させていただきます。

LE MARCHÉ DE MIYA

ア・ラ・カルト

ENTRÉES

前菜

Canola flower, ravioli, clam essence 菜の花 ラヴィオリ 蛤のジュ	4000
Rocket coulis, seasonal shell fish ルッコラのクーリ 季節の貝	4200
Botan shrimp, shiso, ocean salt jelly ボタン海老 紫蘇 塩ジュレ	4500
Caramelized veal sweetbread, Lardo di Colonnata, citrus リ・ド・ヴォー ラルド・ディ・コロナータ 柑橘	4800

LA MER

魚介料理

Steamed Scottish blue lobster, mango, Timut pepper オマールブルー マンゴー ポワブルティム	6500
Seasonal fish, “à la minute” inspiration 本日の鮮魚 その日のスタイルで	6000
Taira shell, nori seaweed, smoked shell fish sauce タイラ貝 海苔 コキヤージュヒュメ	5800

LA TERRE

肉料理

Roasted French lamb “Le Baronet”, anchovy, potato フランス産 仔羊 アンチョビ ジャガイモ	6500
Roasted French suckling veal, miso, asparagus フランス産 乳飲み仔牛 味噌 アスパラガス	6800
Roasted Racan pigeon breast, leg confit, cabbage ラカン産 仔鳩 キャベツ	8000
Caramelized Kinoshita farm wagyu beef, seasonal vegetables 近江 木下牛のキャラメリゼ ナツメヤシヴィネガー 季節野菜	9000

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

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

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。
消費税とサービス料を加算させていただきます。