

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

A large, elegant handwritten signature in black ink, reading "Chef Miya". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends across the width of the text.

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。

お ま か せ メ ニ ュ ー
OMAKASE MENU

By Shintaro Miyazaki

シェフ 宮崎慎太郎による その日限りのメニュー
Experience Chef Miya's "à la minute" inspiration

¥25300