

LA CARTE アラカルト

Entrées 前菜

Artichaut et Foie Gras n°12 アーティチョークとフォアグラのドーム仕立て 様々なアーティチョークのサラダと共に	¥4,200 (¥4,620) 1/2 ¥2,900 (¥3,190)
Araignée de Mer Gelée de Carapaces aux Baies de Houx, Crémeux de Corail 蟹と柘香るジュレ、濃厚なシフォンのサラダ キャビア飾り	¥6,000 (¥6,600) 1/2 ¥4,200 (¥4,620)
Langues d'Oursins, Rouget et Caviar サフラン風味のジュレにのせた雲丹、イトヨリ、キャビア ヴィエルジュソース	¥3,800 (¥4,180) 1/2 ¥2,700 (¥2,970)
Nage Fumée de Coquillages et Anguille, Poireaux Japon, Kiwi et Soufflé de Haddock スモークした鰻と貝のナージュ仕立て 鱈の小さなスフレとキウイのアクセント	¥3,500 (¥3,850) 1/2 ¥2,500 (¥2,750)

Poissons 魚料理

Fricassée d'Ormeaux, Tartelette de Champignons, Sazae et Royale au Lard Fumé 鮑のフリカッセ キノコ、燻製風味のロワイヤルが入ったタルトレット	¥5,800 (¥6,380) 1/2 ¥4,000 (¥4,400)
Quenelle de St-Jacques, Homard et Petits Légumes, Jus de Carapaces 帆立貝のクネル オマール海老と小さな野菜 ヴァンジョヌ風味のナンチュアソース	¥3,800 (¥4,180) 1/2 ¥2,600 (¥2,860)
Filet de Bar de Petit Bateau, Artichauts et Beurre de Caviar 鱸の蒸し焼き キャビアソース アーティチョークのソテー ハーブ風味	¥4,200 (¥4,620) 1/2 ¥2,900 (¥3,190)
Grosse Langoustine aux Épices Tandoori, Chutney de Mangue et Avocat スパイスを纏ったラングスティヌのポワレ マンゴーのチャツネとアボカドのグリエ	¥5,500 (¥6,050) 1/2 ¥3,800 (¥4,180)

Viandes 肉料理

Suprême de Volaille de Bresse, Champignons sous la Peau, Asperges et Morilles au Vin Jaune モリーユ茸を詰めたブレス産若鶏のロティ アスパラガスとモリーユ茸添え ヴァンジョヌ香るクリームソース	¥4,800 (¥5,280) 1/2 ¥3,300 (¥3,630)
Canette Excellence Miéral Laquée au Citron et Thé Vert, Légumes secs et Chou Chinois フランス“ミエラル社”の鴨肉 レモンと緑茶風味の照り焼き 枝豆のサラダと白菜のコンフィ	¥6,200 (¥6,820) 1/2 ¥4,300 (¥4,730)
Pomme de Ris de Veau à la Grenobloise, Conchiglie Farci, Blettes et Epinard リ・ド・ヴォーのロティ グルノーブル風 詰め物をしたコンキリエとふだん草のエチュベ	¥4,500 (¥4,950) 1/2 ¥3,200 (¥3,520)
Filet de Bœuf Wagyu dans l'Entrecôte, Pudding de Moelle, Carottes et Échalotes Confites 黒毛和牛フィレ肉のロティ モワルのプディングと人参、エシャロットのコンフィと共に	¥9,000 (¥9,900) 1/2 ¥6,300 (¥6,930)

Notre Chariot de Fromages Affinés

ナチュラルチーズ

¥3,000 (¥3,300)

Desserts デザート

¥2,000 (¥2,200)

Choux Pralinés comme un Paris-Brest

蕎麦とプラリネのシュー パリプレストのイメージ

« Forêt Noire », Amarena et Gelée au Kirsh Alsacien, Crèmeux Araguani, Chantilly Vanille

“フォレノワール”

チェリー、ソルベショコラ、バニラのクリーム、キルシュのジュレ

Rhubarbe et Betterave, Baba à la crème de Cassis, Sablé Huile d’olive et Burrata

カシス風味のババとオリーブオイルのサブレ

ルバーブとビーツ、ブラータチーズ

Soufflé au Grand Marnier

グランマルニエ風味のスフレ

Fraises et Framboises, Panacotta au Lait d’Amande, Glace au sirop d’Orgeat

苺とフランボワーズ アーモンド風味のパンナコッタ

アーモンドのアイスクリーム

Cafés ou Thés コーヒー または 紅茶

¥800 (¥880)

※上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます