

Entrées 前菜

Artichaut et Foie Gras n°12 a Kobe アーティチョークとフォアグラのプレッセ クーリーコンディマンとアーティチョークのピュレ	¥4,500 (¥4,950) 1/2 ¥3,200 (¥3,520)
Gambas en Gelée de Carapaces, Langue d'Oursin et Caviar, Cappuccino d'Oursins 車海老のミ・キュイとジュレ、雲丹、キャビアの一皿 雲丹のスープを添えて	¥6,200 (¥6,820) 1/2 ¥4,400 (¥4,840)
Crabe, Gelée de Carapaces aux Baies de Houx, Crèmeux de Corail 香住産 紅ズワイ蟹と柗香るジュレ、濃厚なシフォンのカクテル キャビアを添えて	¥4,800 (¥5,280) 1/2 ¥3,400 (¥3,740)
Champignons des Bois au Vin Jaune, Curry de Mangue et Saint-Jacques ホタテのポワレと茸 ヴァンジョーヌ風味 スパイシーなレンズ豆とマンゴーと共に	¥3,800 (¥4,180) 1/2 ¥2,700 (¥2,970)
Tourte de Col-Vert, Tatin de Coings, Sauce Rouennaise 青首鴨とフォアグラのトウルト ルアネーズソース 花梨のタタン仕立てとサラダの付け合わせ (1~2名様)	¥7,500 (¥8,250)

Poissons 魚料理

Ormeaux en Consommé de Choux, Jarret de Cochon, Galette de Blé Noir et Crème d'Isigny 鮑のポワレとアイスパイン キャベツのコンソメ そば粉のガレットとイズニークリームを添えて	¥8,000 (¥8,800) 1/2 ¥5,600 (¥6,160)
Pain de Poisson aux Langoustines et Caviar, Sauce Nantua 香ばしく焼き上げた鱈のムースと赤座海老 ナンチュアソース	¥4,500 (¥4,950) 1/2 ¥3,200 (¥3,520)
Filet de Bar aux Algues et Coquillages en Cressonnette 貝と海藻を詰めたスズキの蒸し焼き クレソン風味のソース	¥3,800 (¥4,180) 1/2 ¥2,700 (¥2,970)
Homard Bleu Laqué au Cidre de Glace, Radis Noir, Pomme Verte et Huile de Noisettes オマールブルーのポワレ 煮詰めたシードル酒のラケ 黒大根のマリネと青りんご、ノワゼットオイルのアクセント (1~2名様)	1尾 ¥12,000 (¥13,200)

Viandes 肉料理

Suprême de Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morille Blanche, En 2 services ブレス産 プーレのロティ ヴァンジョーヌ風味のクリームソース 腿肉と花びら茸のサラダ仕立て 和の香り (1~2名様)	1羽 ¥15,000 (¥16,500)
Chou Farci de Perdreau, Pigeon et Foie Gras, Bouillon de Betterave ペルドローとピジョン、フォアグラのシューファルシ 赤ピーツのブイオンを注いで (1~2名様)	¥6,000 (¥6,600)
Pomme de Ris de Veau Croustillante aux Épices, Panais et Grenade リド・ヴォーのロティ スパイス風味のヴィエノワーズ パースニップとザクロの付け合わせ	¥5,200 (¥5,720) 1/2 ¥3,700 (¥4,070)
Dos de Chevreuil Rôti, Sauce Poivrade, Pommes Sauvages et Betterave Confite 蝦夷鹿 背肉のロティ ソースポワブラード 姫林檎のコンポートとピーツのコンフィ	¥5,800 (¥6,380) 1/2 ¥4,100 (¥4,510)

Notre Chariot de Fromages Affinés

ナチュラルチーズ

¥3,000 (¥3,300)

Desserts デザート¥2,200 (¥2,420)

Chou Praliné comme un Paris-Brest

シュープラリネ パリプレストのイメージ ライム風味のプラリネアイスと共に

Soufflé au Grand-Marnier

スフレグランマニエ オレンジのグラニテを付け合わせて

Chocolat Araguani, Caramel et Noix de Cajou, Glace au Whisky, Pannacotta au Café et Perles du Japon

キャラメル カシューナッツのムースショコラ

コーヒー風味のパンナコッタとウイスキーのアイスクリーム タピオカ添え

Kaki et Poire aux Fruits de la Passion, Gingembre Confit et Miel Soufflé, Glace aux Noix

柿と洋梨、パッションフルーツの取り合わせ

生姜のコンフィと蜂蜜スフレ クルミのアイスクリーム

Pomme à la Fleur d'Hibiscus, Confiture d'Airelles, Noix de Pécan, Crème Glace à la Vanille

林檎のハイビスカス風味 タルトタタン仕立て

クランベリーコンフィとピーカンナッツ バニラアイス添え

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