

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, Crémeux 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)

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)
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)
Bœuf Wagyu et Foie Gras, Confit de Pomme de Terre et Légumes Saison 黒毛和牛とフォアグラ、マデラ酒ソース ポテトのコンフィと季節野菜を合わせて	ロース ¥6,500 (¥7,150) フィレ ¥8,000 (¥8,800)

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

シュープラーネ パリプレストのイメージ ライム風味のプラーネアイスと共に

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

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

クランベリーの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