

# LA CARTE アラカルト

## Entrées 前菜

Artichaut et Foie Gras アーティチョークとフォアグラのミルフィーユ仕立て	¥4,500 (¥4,950) 1/2 ¥3,200 (¥3,520)
Saint-Jacques et Légume a La Plancha,Quinoa Rouge,Bouillon de Bonite Séchée ホタテと野菜のア・ラ・プランチャ キヌアージュユにのせて	¥3,800 (¥4,180) 1/2 ¥2,700 (¥2,970)
Salade Homard et Radis Blanc,Citron Vert et Pomme Verte オマール海老と黒大根、リンゴのサラダ ロール仕立て 青りんごのピュレ添え	¥5,400 (¥5,940) 1/2 ¥3,800 (¥4,180)
Pâte-Croûte de Canard et Foie Gras,Croquant de Légume 鴨とフォアグラのパテクルート 根菜のサラダを添えて	¥3,500 (¥3,850)

## Poissons 魚料理

Fricasse d'Ormeaux et Champignons de Bois,Pie et Oreille de Porc Croustillans,Jus Corse 鮑と茸、ピエドポーのフリカッセ 生ハムのアクセント	¥8,000 (¥8,800) 1/2 ¥5,600 (¥6,160)
Moussline de Poisson,Homard et Petits Légume,jus de Carapaces 白身魚のムースリーヌ オマール海老とかわいい季節野菜	¥4,500 (¥4,950) 1/2 ¥3,200 (¥3,520)
Filet de Bar de Petit Bateau, Artichauts et Beurre de Caviar 鱈の蒸し焼き アーティチョークのソテーとキャビアソース	¥4,200 (¥4,620) 1/2 ¥3,000 (¥3,300)

## Viandes 肉料理

Coffre de Volaille et petit Legume,Sauce Supreme à l'Estragon プレス産 プーレのロティ エストラゴン香るクリームソース	¥6,500 (¥7,150) 1/2 ¥4,500 (¥4,950)
Filet d'Agneau en Habit Vert,Ail et Jus Mentholé フランス産 仔羊のハーブ包みロースト 大蒜のピュレとミント風味のジュ	¥7,000 (¥7,700) 1/2 ¥5,000 (¥5,500)
Pomme de Ris de Veau à la Gernobloise,Petit pois à la Française リド・ヴォーのグルノーブロワーズ風 枝豆ア・ラ・フランセーズと共に	¥5,500 (¥6,050) 1/2 ¥3,800 (¥4,180)
Mille-Feuille de Filet de Bœuf et Truffe ,Sauce Vin Rouge 黒毛和牛フィレ肉とトリュフのポワレ ミルフィーユ仕立て 赤ワインソース	¥8,500 (¥9,350) 100g

## 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

プラリネシュー パリブレストのイメージ  
ヘーゼルナッツアイスと共に

Soufflé au Grand-Marnier

グランマルニエ風味のスフレ オレンジのグラニテ添え

Fruits Exotiques, Perles du Japon au Lait de Coco,

Sorbet Goyave et Churros Dulce

エキゾチックなフルーツとタピオカのココナッツ風味 グァバのソルベを乗せて  
チュロスとココナッツクリームとご一緒に

Omelette Norvégienne Flambée au Whisky, Abricot et Amande

ノルウェー風オムレット  
アプリコットを忍ばせたアーモンドのパルフェグラス

## 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