

MEILLEUR

メイユール

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお愉しみ

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

Fricassée d'Ormeaux, Tartelette de Champignons, Sazae et Royale au Lard Fumé

鮑のフリカッセ

キノコと燻製風味のロワイヤルが入ったタルトレット

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

Filet de Bœuf Wagyu, 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

Notre Chariot de Fromages Affinés

ヨーロッパや国産のナチュラルチーズ

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

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

カシス風味のパ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

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥20,000(22,000)

ソムリエセレクトワイン 4 種類 ¥26,000(28,600)

※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

# DEGUSTATION

## デギュスタシオン

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

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

Nage Fumée de Anguille et Coquillages, 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

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

Canette Excellente 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

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Notre Chariot de Fromages Affinés

ヨーロッパや国産のナチュラルチーズ

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

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

カシス風味のパ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

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

**¥15,000(16,500)**

ソムリエセレクトワイン 4 種類

**¥21,000(23,100)**

# CLASSIQUE

## クラシック

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

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

Quenelle de St-Jacques, Homard et Petits Légumes, Jus de Carapaces

ホタテ貝のクネル オマール海老と小さな野菜 ナンチュアソース

Suprême de Volaille, Champignons sous la Peau, Asperges et Morilles au Vin Jaune

モリーユ茸を詰めた鶏胸肉のロティ 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

または

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

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Notre Chariot de Fromages Affinés

ヨーロッパや国産のナチュラルチーズ

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

Soufflé au Grand-Marnier

グランマルニエ風味のスフレ

または

Choux Pralinés comme un Paris-Brest

蕎麦とプラリネのシュークリーム  
パリプレストのイメージ

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

**¥10,000(11,000)**

ソムリエセレクトワイン 3 種類 **¥14,500(17,226)**

※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

SAISON  
セゾン  
～季節のメニュー～

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

Pâté en Croûte de Volaille et Foie Gras, Croquant de Légume

播州赤鶏とフォアグラのパテアンクルート  
根菜のサラダを添えて

Poisson de Jour

シェフがおすすめる本日の魚料理

Côtelette de Cochon Rôti, Purée d'Ail et Onigon, Légume Glacé

骨付き豚のロースト 小野菜のグラッセを付け合わせて  
玉ねぎと大蒜のピューレと秋トリュフのアクセント

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Madeleine Tiède au Miel

マドレーヌとヨーグルトシャーベット

Desserts de Saison

季節のデザート

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

¥8,000(8,800)

※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