

MEILLEUR

メイユール

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお愉しみ

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

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

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

Filet de Bœuf Wagyu et Foie Gras, Confit de Pomme de Terre et Légumes Saison

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ、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

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

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

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

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

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

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

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

赤ピーツのブイヨンを注いで

※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

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

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 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

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

Suprême de Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morille Blanche

プレス産 プーレのロティ ヴァンジョーヌ風味のクリームソース

または

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

※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 オレンジのグラニテ添え

または

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

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(15,950)

※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

Pot-au-Feu de Trois Viandes et Légumes à la Moutarde

ポ・ト・フ マスタードの香り

～牛ブリスケ・鶏クネル・ピエドポー・季節野菜～

※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