

MEILLEUR

メニュー

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

Salade Homard et Radis Noire, 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  
青りんごのピューレを添えて

Fricasse d'Ormeaux et Champignons de Bois, Pie 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

Filet de Bar de Petit Bateau, Artichauts et Beurre de Caviar

鱸の蒸し焼き

アーティチョークのハーブソテーとキャビアソース

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

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

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

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

Salade Homard et Radis Noire, 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

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 キヌアルージュにのせて

Filet de Bar de Petit Bateau, Artichauts et Beurre de Caviar

鱸の蒸し焼き

アーティチョークのソテーとキャビアソース

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

にんにくクリームとミント風味のジュ

※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

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 グァバのソルベをのせて  
チュロスとココナッツクリームとご一緒に

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

アーティチョークとフォアグラのミルフィーユ仕立て

Moussline de Poisson, Homard et Petits Légume, jus de Carapaces

白身魚のムースリヌ オマール海老とかわいい野菜

Coffre de Volaille et petit Legume, Sauce Supreme à l'Estragon

ブレス産 プーレのロティ エストラゴン香るクリームソース

または

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ーズ風

枝豆ア・ラ・フランセーズと共に

※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

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

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

Pâte-Croûte de Viandes, Salade de Croquant de Légume

パテクルート

根菜のサラダを添えて

Poisson du Jour

シェフがお勧めする本日のお魚料理

Poitrine de Porc Laquée aux Épices Tandoori, Nouille de Cereri-rave

豚肉のラケ タンドーリ風味

トリュフ香る根セロリのタリアテッレを添えて

※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