

MEILLEUR

メイユール

Amuse-Bouche Gourmande

神戸ビーフと雲丹、キャビアのタルタル仕立て

Aspic de Boeuf Kobe et Légume, Crème au Wasabi

神戸ビーフロース肉と旬菜のアスピック仕立て 山葵風味のクリームを添えて

Quiche de Jarret de Bœuf Kobe et Epinards au Parmesan

神戸ビーフすね肉とほうれん草のキッシュ

Akou Poelé, Minestrone aux Légumes et Poitrine de Bœuf Kobe salée

アコウのポワレ

神戸ビーフバラ肉の塩漬け入りミネストローネスープを合わせて

Filet de Bœuf Kobe Grillé, Jus au Foie Gras

神戸ビーフフィレ肉の炭火焼き フォアグラ風味のジュ

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

Tartelette au Citron d'Awaji, Glace à la Cannelle

淡路レモンのタルトレット シナモンアイスクリームを添えて

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

¥24,200

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※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

Crabe aux Condiments , Émulsion de Carapaces et Caviar Oscière

紅ズワイガニのサラダ 風味豊かな泡とキャビアを添えて

Fricassée de Champignons des Bois, Pralin de Champignons et Irish Mushrooms

キノコのフリカッセとジャンボマッシュルームのカルパッチョ

アイリッシュマッシュルームの盛り合わせ

Aiguillette de Saint -Pierre, Choux Nouveaux acidulés, Sauce Mousseline

的鯛のポワレ

レモン香るキャベツのエチュベ ソースサバイヨン

Pigeon Laqué, Betteraves Multicolores et Kumquats, Jus au Poivre Maniguette

ピジョンのラケ カラフルなピーツと金柑

マニゲットペッパー風味のジュ

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,420、フィレ ¥3,630 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

Pomme au Tandoori, Crème Épaisse et Coing Confit, Arlette

リンゴのタンドーリ風

クレームエペスと花梨のコンフィ、アルレットを添えて

Cafés ou Thés

コーヒー または 紅茶

**¥18,150**

# CLASSIQUE

## クラシック

Amuse-Bouche Gourmande

食前のお楽しみ

Artichauts et Foie Gras n°14

フォアグラボワレとアーティチョークファルシ

Pain de Poisson Croustillant aux Langoustines, Sauce Nantua

香ばしく焼き上げた白身魚のムース 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プレスプールのロティとアスパラガス  
ヴァンジョンヌ香るクリームソース

または

Ris de Veau, Potiron et Châtaignes, Jus à la Chicorée

リ・ド・ヴォーのボワレ カボチャと栗のグラッセ チコリ風味のジュ  
※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,420、フィレ ¥3,630 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

**¥12,100**

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※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

Pojarsky de Porc et Shiitake aux Herbes sur Lentilles, Sauce Gribiche au Citron saler

豚肉と椎茸のポジャルスキ仕立て サマートリュフと共に

塩レモン入りグリビッシュソース

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,420、フィレ ¥3,630 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

¥9,680

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※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