

## LES ENTRÉES/前菜

### LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

ENROBÉ DE FEUILLES DE NAVET, COULIS VERT DES FANES À L'HUILE DE NOISETTE  
INFUSION GÉLIFIÉE DE TOPINAMBOURS, PURÉE DE CHOU FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS  
GLACE NAVET AU CITRON VERT

北海道産毛ガニと蕪のフィユ ヘーゼルナッツオイルで香りをつけた“クーリィ・ヴェール”  
クルスタッセのジュとカリフラワーのムースリーヌ トピナンブールのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味 ¥8,200

### LE CAVIAR OSCIÈTRE

TRUITE DU “MONT-HAKKAI” MI-CUITE, CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX AU CAVIAR  
CONDIMENTS «ZEN», BLINIS DE SARRASIN

キャビア・オシエトラと八海山サーモンのミ・キューイ ポワローのクリームとコンディマン「禅」 そば粉のプリニス ¥14,000

### LES COQUILLAGES

ÉMINCÉ DE «AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI»

FONDUE DE FENOUIL ET POIREAUX LIÉ D'UN JUS DE COQUILLAGES CRÉMEUX LÉGÈREMENT ANISÉ  
蛤の殻に詰めた貝類 ウィキョウとポワローのフォンデュ アニス風味の“ジュ・ド・コキヤージュ” ¥7,800

### LA TRUFFE BLANCHE «TUBER MAGNATUM»

LANGOUSTINE VAPEUR EN «COQUE» DE LINGUINE, CHIPS DE CHÂTAIGNE  
ÉCUME DE LAITUE ET CRUSTACÉS  
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE

白トリュフとリングイネで巻いたラングスティーンのヴァブール 栗のチップス サラダ菜とジュ・ド・クルスタッセのエキューム ¥17,000

### LE FOIE GRAS DE CANARD

CONFIT AU NATUREL, FIGUE VIOLETTE DE SOLLIÈS RÔTIE AU BANYULS, POIVRE DE TIMUT DU NÉPAL  
«RAVIOLE VÉGÉTALE» DE GELÉE DE SAUTERNES

鴨フォワグラのコンフィ“ナチュラル” バニユルスで香りづけしたビオレ・ソリエス ポワヴル・ディミュット/ソーテルヌのジュレ ¥7,500

## LES POISSONS/魚料理

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE NAVETS «ROUGE ET JAUNE»

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうろこ焼き 蕪のデクリネズン「赤と黄」 酸味を効かせたエシャロット カラメリゼした魚のジュ シトロンコンフィ入り ¥8,800

### LE HATA

COMME UN «NORI-MAKI» À LA TRUFFE, JULIENNE DE CÉLERI RAVE AUX HERBES FRAÎCHES

ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ «TERRE ET MER»

トリュフで包み“海苔巻き”のように見立てたハタのヴァブール

セロリラブのジュリエンスとフレッシュハーブ «コンソメ・オマール/コンソメ・ブッフ」のエミュルション ¥8,800

### LE TURBOT

RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX, ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENT «SEICHE, CITRON, TROMPETTE, CROÛTON»

VELOUTÉ ÉPINARD/SHISO, SABAYON AU VIN JAUNE

ブルターニュ産テュルボのロティ アンディーブのブレゼとコンディマン ほうれん草と紫蘇のヴルーテ

ヴァンジョーズ風味のソースサバイオン ¥11,800

### LE HOMARD BLEU

RÔTI EN CARAPACE, RAVIOLE «ZEBRA» DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

MOUSSELINE «PAIN/CÈPE» RELEVÉE D'UNE POINTE D'AIL

SAUCE CIVET

オマール・ブルーのロティ «ゼブラ模様のラビオリ」 シャンピニオン・ソヴァージュ アイユが香るセップ茸のムースリーヌ ソースシヴェ ¥12,000

## LES VIANDES/肉料理

### LA VOLAILLE «AMAGI SHAMO»

CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE, LA CUISSE EN BALLOTTINE, FARCE «GRAND-MÈRE»

RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE, SAUCE SUPRÊME

ゆっくりと火入れした“天城軍鶏”の胸肉 もも肉とフォワグラのバロティーヌ ソースシュブレード

目の前でスライスする白トリュフと共に ¥18,500

### LA BÉCASSE D'ÉCOSSE

SERVIE ENTIÈRE, «RÔTIE D'ABATTIS» VOILÉE DE LARD DE COLONNATA À LA POUDRE D'ORANGE CONFITE

CHOU VERT/TRUFFE NOIRE, NAVET/ROYALE DE FOIE GRAS

SAUCE SALMIS

スコットランド産ベキヤスのロティ ラルドコロンナータをまとったアバティ オランジュの香り

ちりめんキャベツ/トリュフ/蕪/フォワグラのロワイヤル ソースサルミ ¥16,000

### LE VEAU DE LAIT «ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE» (POUR 2 PERSONNES)

NOIX DE QUASI CUITE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, RIS DE VEAU LAQUÉ

LAITUE BRAISÉE «FARCIE», CAROTTE FONDANTE AU LARD

PULPE D'AIL NOIR DE KYOTO, JUS SIMPLE D'UN RÔTI À LA MARJOLAINE

フランス産乳飲み仔牛のココット焼き リー・ド・ヴォーのラケ/サラダ菜のブレゼ/キャロットフォンダン/ラルド

京都産黒にんにくのピュルプ ロティしたジュ マジョラム風味 <お二人様> ¥18,000

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, «TARTE» DE PÉPITES DE MAY QUEEN AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET TRUFFE

OIGNONS ACIDULÉS AU JUS DE BETTERAVE ROUGE, VELOUTÉ «VERT»

SAUCE VIN JAUNE AUX FINES HERBES

熊本産あか牛フィレ肉 タルトに見立てたポテトときのこのソテー トリュフ添え ビーツのジュでマリネしたオニオン

緑のヴルーテとハーブ入りソース・ヴァンジョーズ ¥14,000

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥3,200

-----  
メニュー内容は変更になる場合がございます。  
表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。  
-----