

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 LÉGÈREMENT ANISÉ

蛤の殻に詰めた貝類 フヌイユ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 LANGOUSTINE

«TOUTE VERTE», ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSELINE À LA TRUFFE NOIRE, «RAVIOLE VÉGÉTALE»
CONSOMMÉ DE HOMARD LIÉ AU BEURRE D'OURSIN

サラダ菜で包んだラングスティーズとムース
黒トリュフとちりめんキャベツのラヴィオリ オマールコンソメと雲丹バターのエミュルション ¥9,200

LE FOIE GRAS DE CANARD

CONFIT AU NATUREL, CHUTNEY DE KAKI ET KUMQUATS AU POIVRE DE TIMUT DU NÉPAL
GELÉE D'UN CONSOMMÉ AU BANYULS

鴨フォワグラのコンフィ“ナチュレル” 柿のチャツネと金柑のコンフィ ネパール産ポワヴル・ティミュット
バニユルス風味のコンソメのジュレ ¥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 KINMÉDAÏ

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”のように見立てた金目鯛のヴァプール
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», MOUSSELINE «PAIN/CHAMPIGNON» 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

LE CANARD (POUR 2 PERSONNES)

EN TOURTE FEUILLETÉE AU FOIE GRAS

SALADE DE «PETIT VERT» À LA TRUFFE NOIRE, MOUSSELINE DE CAROTTE À LA CORIANDRE
SAUCE PÉRIGUEUX

鴨肉とフォワグラのパイ包み焼き
黒トリュフを添えた“プティ・ベール”のサラダ キャロットのムースリーヌ コリアンダー風味 ソースペリグー <お二人様> ¥18,000

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ャスのロティ ラドコロ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 CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI EN MÉDAILLON, MARMELADE DE CHOU ROUGE AUX CASSIS
L'ÉPAULE BRAISÉE AU FOIE GRAS, ENROBÉE D'UNE PÂTE VERTE

«MILLE-FEUILLE» DE MAY QUEEN TRUFFÉ
SAUCE POIVRADE
蝦夷鹿ロース肉のロティ 赤キャベツとカシスのマルムラード
パスタで巻いたエポールのブレゼとフォワグラ ポテトのミルフィーユ トリュフ風味 ソースポワブラード ¥8,800

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET ET FOIE GRAS RÔTI, PETIT «JARDIN D'HIVER» ACIDULÉ/CROQUANT
SAUCE «RICHE» EN TRUFFE

熊本産あか牛とフォワグラのロティ “冬野菜の小さな庭園” トリュフソース ¥16,000

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。