

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA DAURADE

FINES TRANCHES MARINÉES «MINUTE» À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR, CITRON, BAIE ROSE ET PAVOT BLEU
ARTICHAUTS ET CHAMPIGNONS COMME UNE GRECQUE, FENOUIL À L'ORANGE
PURÉE DE FENOUIL AU CAVIAR OSCIÈTRE

天然真鯛の“瞬間”マリネ アーティーチョーク/シヤンピニオンのグレック
フヌイユのオレンジ風味とムースリーヌ
キャビア・オシエトラ添え

LA SELLE D'AGNEAU

RÔTIE EN CROÛTE D'ÉPICES, L'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS, SERVIE CROUSTILLANTE
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, PULPE D'AUBERGINE, FEUILLE SÈCHE
JUS À L'HUILE D'ARGAN

エピスで包んだ仔羊鞍下肉のロティ プレゼしたエポールとドライフルーツのクルスティヤン
花ズッキーニのファルシィ キャビア・ド・オーベルジーヌと茄子のチップス
アルガンオイル香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE «TEXTURÉ» AUX FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツのメレンゲ/パルフェグラッセ/ソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU «LES BELLES GOURMANDES» ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'ASPERGE BLANCHE

JUSTE POCHÉE, COQUILLAGES LAQUÉS, FLEURS DE SHISO
ROYALE DE JUS DE COQUES, BOUILLON DE PETITS POIS «IODÉ»

フランス産ホワイトアスパラガスとコキヤージュ 花紫蘇添え
あさりのロワイヤル
潮の香るプティ・ボワのエキューム

LE HATA

EN CRÉPINETTE, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD, RAVIOLI DE LÉGUMES AUX HERBES
SAUCE LIE DE VIN COMME UNE BÉARNAISE

ハタとフレッシュハーブのクレピネット包み焼き ほうれん草と野菜のラビオリ
赤ワイン風味のソースベアルネーズ

LE VEAU

FILET RÔTI AUX AROMATIQUES, MOUSSELINE ONCTUEUSE DE LAITUE
FONDANT DE POMME DE TERRE «INKA» AU PARMESAN, AIL NOIR DE KYOTO ET ROQUETTE

JUS AU CITRON CONFIT

仔牛フィレ肉のロティ パルメザンチーズをまとった“インカのみざめ”
サラダ菜のムースリーヌ/京都黒にんにく/ルッコラ
ロティしたジュ シトロン風味

PRÉ DESSERT

プレ デセール

NAGE GLACÉE AUTOUR DES AGRUMES

SORBET ANETH/BASILIC

柑橘類のナージュ アネットとバジリコのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

メニュー内容は変更になる場合がございます。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。