

MENU DÉJEUNER «100% VERT» ¥10,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA FRAÎCHEUR D'UN JARDIN D'ÉTÉ
LÉGUMES CRUS, GRILLÉS, MARINÉS AUX HERBES FRAÎCHES
VINAIGRETTE D'UN JUS DE BARIGOULE, HUILE DE PÉPINS DE COURGE TORRÉFIÉS
夏野菜の小さな菜園
クリュ/グリエ/マリネ フレッシュハーブの香り
ジュ・ド・バリグールのヴィネグレット 焙煎パンプキンシードオイル

RAVIOLE «GIROLLE, SUCRINE, GINGEMBRE»
FONDUE D'OIGNONS À LA CHLOROPHYLLE, VELOUTÉ DE LAITUE AUX FLEURS DE SHISO
ジロール茸とシュクリーヌ・レタスのラビオリ ジンジャー風味
クロロフィル入りオニオンフォンデュ
花紫蘇とレタスのヴルーテ

LE SARRASIN ET LA TRUFFE D'ÉTÉ
SERVI CRÉMEUX, POINTES D'ASPERGES VERTES
FLEUR DE COURGETTE FARCIE «MARJOLAINE, CITRON CONFIT»
蕎麦の実とグリーンアスパラガスのクレムー サマートリュフ添え
マルジョレーヌ香る花ズッキーニのファルシィ シトロンコンフィのアクセント
SERVI AVEC 1/2 HOMARD BLEU ET JUS DE LA PRESSE
オマール・ブルーを添えてもご用意できます(+¥5,000)

PRÉ DESSERT
プレ デセール

TOMATE CONFITE À LA VANILLE
FRAMBOISE, SORBET ANETH/BASILIC
トマトのコンフィ フランボワーズとバジルのソルベ
アネットのギモーブ シトロンのジュレ

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
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
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“インカのめざめ”
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
柑橘類のナージュ みかんとレモンのソルベ

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。