

POUR COMMENCER/前菜

LA LANGOUSTINE

«FRAÎCHEUR D’UN JARDIN D’ÉTÉ», LÉGUMES CRUS, GRILLÉS, MARINÉS AUX HERBES
VINAIGRETTE D’UN JUS DE GRECQUE, HUILE DE PÉPINS DE COURGE TORRÉFIÉS
FOCCACIA «BETTERAVE/ROMARIN/PIMENT D’ESPELETTE»

ラングスティーヌと«夏野菜の小さな菜園» 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
«ビーツ/ローズマリー/ピーマン・デスプレット»の自家製フォッカッチャ ¥10,000

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 トピナンプールのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味 ¥8,200

L’ORMEAU

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE, PUIS REPRIS DANS UN BEURRE AUX FLEURS DE SHISO
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON MOUSSEUX D’OURSIN

黒鮑のバターポッシュ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグールのリゾット 生雲丹のブイオンソース ¥11,800

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» そば粉のブリニス ¥14,000

LA PÊCHE/魚料理

LE HATA

FARCI «SEICHE/CITRON/ÉPINARD», PUIS POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE AUX FEUILLES D’ANIS
FENOUILS ET COQUILLAGES

魚のスープでポッシュしたハタのファルシィ アニス風味の魚介/甲殻類のソース “ブイヤベース” フヌイユとコキヤージュ添え ¥7,800

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 蕪のデクリネゾン«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

LA SOLE

FARCIE D’UNE DUXELLE DE CHAMPIGNONS, CALISSON DE MAY QUEEN AU CAVIAR OSCIÈTRE
FEUILLE D’HUITRE, AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI
SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN

ドーバーソールのファルシィ シャンピニオンのデュクセル ポテトのカリソンとキャビア・オシエトラ
オイスターリーフ/赤貝/ミル貝/ホッキ貝
サフラン風味のソースシャンパーニュ ¥11,800

LE HOMARD BLEU

EN COCOTTE, PARFUMÉ À LA SARRIETTE
RAVIOLE D’HERBES ET LÉGUMES FONDANTS, MOUSSELINE DE FENOUIL
JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE

サリエットで香りづけしたオマール・ブルーのココット フレッシュハーブとレギューム・フォンダンのラビオリ フヌイユのムース
ヴァンジョヌ風味のオマール海老のジュ ¥12,000

LA TERRE/肉料理

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME FONDANT, FLOCONS DE FÈVES, LA CUISSE EN BALLOTTINE AU FOIE GRAS
GIROLLES, FEUILLES D’ASPERGES/ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES
JUS DE VOLAILLE «MARBRÉ»

京都丹波黒どり胸肉とそら豆のフレーク もも肉とフォワグラのパロティーヌ
ジロール茸 アスパラガスとエシャロットのキャラメリゼ ロティしたジュ “マルブレ” ¥8,200

L’AGNEAU DE LAIT DE LOZÈRE

RÔTI AUX AROMATIQUES, MINI AUBERGINE «BONSAÏ», TOMATE CONFITE ENTIÈRE AU BASILIC
CROUSTILLANT D’ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS
JUS À LA FLEUR DE THYM CITRON

ロゼール産乳飲み仔羊のロティ 盆栽に見立てた小茄子 バジルが香るトマトコンフィ 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
シトロンタイム風味のジュ ¥8,800

LE CANARD

LE FILET AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE/LAQUÉE, RHUBARBE POCHÉE, ARTICHAUT/POTIRON
SAUCE «HACHÉE» PARFUMÉE À LA VERVEINE

鴨胸肉のロティ ルバーブのジュをラケしたもも肉のコンフィ ルバーブのポシェ/アーティーチョーク/カボチャのピューレ
フォワ入りのジュ ヴェルヴェンヌ風味 ¥8,200

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, «PRESSÉ» DE COURGE SPAGHETTI ET TRUFFE NOIRE
MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MENTHE
JUS AUX OLIVES NOIRES

熊本産あか牛フィレ肉 そうめんかぼちゃと黒トリュフズッキーニのムースリーヌ ミント風味 黒オリーブ入りのジュ ¥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。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。