

## POUR COMMENCER/前菜

### LA TRUFFE BLANCHE «TUBER MAGNATUM»

LANGOUSTINE VAPEUR EN «COQUE» DE LINGUINE, CHIPS DE CHÂTAIGNE

ÉCUME DE LAITUE ET CRUSTACÉS

白トリュフとリングイネで巻いたラングスティースのヴァプール 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 ¥17,500

### 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“クーリイ・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ストピナンブルのジュレ 蕎のアイスクリーム 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 pocche 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグールのリゾット 生雲丹のブイヨンソース ¥11,800

### LE CAVIAR OSCIÈTRE

TRUITÉ DU “MONT-HAKKAI” MI-CUITE, CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX AU CAVIAR

CONDIMENTS «ZEN», BLINIS DE SARRASIN

キャビア・オシェ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 ET LA TRUFFE BLANCHE

MA VERSION D'UN «FISH BALL» À LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

FILS DE CÉLERİ RAVE AUX HERBES FRAÎCHES

BOUILLON DE CÈPES

白トリュフで覆うハタのヴァプール セロリラブとフレッシュハーブ セップ茸のエミュルションソース ¥17,500

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, MOUSSELINÉE DE PANAIS À LA VANILLE, CAROTTE FONDANTE AU GINGEMBRE

JUS D'ARÈTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうろこ焼き パースニップとバニラのムースリース ジンジャー香るキャロット カラメリゼした魚のジュ/シトロンコンフィ ¥8,800

### LE TURBOT DE BRETAGNE

RÔTI SUR L'ARÈTE AU BEURRE MOUSSEUX, COULIS ÉPINARD/SHISO

ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENTS «SEICHE/TROMPETTE/CITRON»

SABAYON AU CHAMPAGNE

ブルターニュ産テュルボのロティ ほうれん草と紫蘇のクーリイ

イカ/トランペット茸/シトロンを添えたアンディーブのブレゼ シャンパニュ風味のサバイヨン ¥16,500

### LE HOMARD BLEU

SERVI ENTIER EN COCOTTE, POMMES SOUFFLÉES

MIJOTÉ DE LÉGUMES RELEVÉ AU PAPRIKA, RAVIOLE «CRUSTACÉS/MARJOLAINE»

BISQUE LÉGÈRE

柑橘とエストラゴンで香りづけしたオマール・ブルーのココット蒸し

ポンムスフレ パプリカを効かせた野菜のミジョテ クルスタッセ/マジョラムのラヴィオル ソースビスク ¥14,000

## LA TERRE/肉料理

### LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME MOELLEUX, BALLOTTINE DE CUISSE AU FOIE GRAS

RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE SUPRÊME

RAVIOLI «POTIRON/MASCARPONE», CONSOMMÉ BRÛLANT

京都丹波黒どり やわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのパロティース 白トリュフ添え

ソースシュブレーム

ポティロン/マスカルポーネのラヴィオリと温かなコンソメ ¥18,500

### LE PIGEONNEAU DE RACAN

EN CROÛTE D'ÉPICES À L'ORANGE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE

GRAINES DE SARRASIN AUX CORNES D'ABONDANCE

CALISSON DE BUTTERNUT, BOUDIN DE PIGEON

JUS INFUSÉ AU VADOUVAN

ラカン産ピジョン オレンジとエピスのクルート もも肉のコンフィ そば米とトランペット茸のソテー バターナッツとブーダン・ピジョン

ヴァードゥバン香るジュ ¥9,200

### L'AGNEAU DE LAIT DE LOZÈRE

RÔTI EN COCOTTE, FEUILLE DE POIREAU FARCI «RIS D'AGNEAU/NOIX/CÈPE/CITRON CONFIT»

PRESSÉ DE MAY QUEEN, MOUSSELINÉE CRESSON/AI NOIR DE KYOTO

JUS À L'HUILE D'ARGAN

ロゼール産乳飲み仔羊のロティ ポワローのファルシ «リー・ダニヨー/クルミ/セップ茸/シトロンコンフィ»

マイクィーンのプレッセ クレソンのムースリースと京都黒にんにく

アルガンオイルとシンプルなジュ ¥8,800

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, «JARDIN» DE LÉGUMES D'AUTOMNE

SAUCE VIOLINE

熊本産あか牛フィレ肉 『秋の菜園』 ソースヴィオリーヌ ¥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。