

## 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ム ￥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

北海道産毛ガニと燕のフィユ 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 燕のアイスクリーム 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 岩海苔入りブルゲールのリゾット 生雲丹のブイヨンソース ￥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・キュー ポワローのクリームとコンディマン«禅» そば粉のプリンス ￥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 CÉLERI RAVE AUX HERBES FRAÎCHES  
BOUILLON DE CÈPES

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

### L'AMADAI

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, MOUSSELINE DE PANAI À LA VANILLE, CAROTTE FONDANTE AU GINGEMBRE  
JUS D'ARÊTES 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ヌ 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'ARÊTE 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ィ  
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 シャンパー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  
ボンムスフレ 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ール ソースビスク ￥14,000

## LA TERRE/肉料理

### LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME MOELLEUX, BALLOTINE 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バロティース 白トリュフ添え  
ソースシュブレード

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 FARCIE «RIS D'AGNEAU/NOIX/CÈPE/CITRON CONFIT»  
PRESSÉ DE MAY QUEEN, MOUSSELINE CRESSON/AIL 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ィ «リー・ダニョー/クルミ/セツプ茸/シトロンコンフィ»  
メイクィーンのブレッセ クレソンのムースリーヌと京都黒にんにく  
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» ソースヴィオリース ￥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。別途サーヴィス料(12%)が加算されます。