

POUR COMMENCER/前菜

LA TRUFFE BLANCHE «TUBER MAGNATUM»

LANGOUSTINE VAPEUR EN «COQUE» DE LINGUINE, CHIPS DE KUWAI
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 クワイのチップス 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 トピナムプールのジュレ 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 岩海苔入りブルゲールのリゾット 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」 そば粉のプリンス ¥14,000

LA PÊCHE/魚料理

LE KUÉ 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 CHAMPIGNON

白トリュフで覆うクエのヴァプール セロリラブとフレッシュハーブ シャンピニオンのブイオン ¥17,500

L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, MOUSSELINE DE PANAIS 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

ブルターニュ産デュルボのロティ 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オン ¥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パロティーヌ 白トリュフ添え
ソースシュプレーム

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 CANARD DE CHALLANS

RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE, RUBAN DE NAVET TRUFFÉ
POMMES CARAMÉLISÉES «VINAIGRE DE COING/CARDAMOME VERTE»
SAUCE SALMIS LÉGÈREMENT ÉPICÉE

スパイスを効かせたシャラン鴨のロティ もも肉のコンフィ ビガラードのラケ カブとトリュフのリュバン
リンゴのカラメリゼ 花梨ヴィネガーとカルダモンの香り ソースサルミ ¥8,800

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET CUIT EN COCOTTE AU POIVRE FRAIS DU SRI LANKA, CANNELLONI D'ÉPAULE BRAISÉE
BETTERAVE AIGRE DOUCE, CHUTNEY DE CHÂTAIGNE AU CITRON
PURÉE CAROTTE/CORIANDRE

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のココット焼き スリランカ産黒胡椒 ブレゼしたエポールのカネロニ
甘酸っぱい赤ビーツ 栗のチャツネとシトロン コリアンダー香るキャロットのムースリーヌ
ソースポワブラード ¥8,800

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET «ROSSINI», JARDIN DE LÉGUMES D'HIVER
SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

熊本産あか牛フィレ肉 «ロッシーニ» 冬の菜園 ソーストリュフ ¥16,000

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。

表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。