

POUR COMMENCER/前菜

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 トピナンプルのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味 ¥8,200

LA LANGOUSTINE

VAPEUR « TOUTE VERTE », VOILÉE D'UNE FINE MOUSSE
RAVIOLE VÉGÉTALE À LA TRUFFE NOIRE
JUS DE LA PRESSE

ラングスティエヌのヴァプールサラダ菜とクルスタッセのベール 野菜のラヴィオール 黒トリュフ風味 プレスしたジュ ¥8,500

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ェ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグルールのリゾット 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 KUÉ

MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE
COQUILLAGES/FÈVES, FILS DE CÉLERI RAVE TRUFFÉ
BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS

黒トリュフで包み“海苔巻き”に見立てたクエのヴァプール 貝とそら豆/根セロリのフィル トリュフ風味
潮の香るプティ・ポワのブイヨン ¥9,200

L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, MOUSSELINE DE PANAI À LA VANILLE, CAROTTE FONDANTE AU GINGEMBRE
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうるこ焼き 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

LAQUÉ D'UN JUS CORSÉ, PAMPLEMOUSSE THAÏ, FICOÏDE GLACIALE ET TRUFFE NOIRE
MOUSSELINE D'ENDIVE AU PAMPLEMOUSSE BLANC
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ

クルスタッセのジュをラケしたオマール・ブルー 晩白柚とアイスプラントのサラダ仕立て
黒トリュフのラメル アンディーブのムースリーヌ グレープフルーツ風味
エミュルシヨネしたコンソメオマール ¥14,000

LA TERRE/肉料理

LA BÉCASSE D'ÉCOSSE

SERVIE ENTIÈRE, CHOU VERT AUX CORNES D'ABONDANCE, NAVET BRAISÉ/FOIE GRAS VAPEUR
RÔTIE D'ABATTIS « LARD DE COLONNATTA/POUDRE D'ORANGE CONFITE »
SAUCE SALMIS

スコットランド産ベカスのロティ ラルドコロンナータをまとったアバティ オランジュの香り
ちりめんキャベツ/トランペット茸/蕪のブレゼ/フォワグラ ソースサルミ ¥16,000

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME FONDANT EN AIGUILLETES, OIGNONS CARAMÉLISÉS
CUISSÉ TRAITÉE COMME UNE BALLOTINE EN RAVIOLE D'HERBES, CAROTTE « NOIRE »
JUS RICHE AUX TRUFFES ÉCRASÉES

京都丹波黒鶏 やわらかな胸肉のエグイエット オニオンのキャラメリゼ
もも肉のパロティーヌとハーブ入りのラヴィオリ キャロット・グラッセ “ノワール”
トリュフ風味のソース ¥9,800

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 PÉRIGUEUX

熊本産あか牛フィレ肉 « ロッシーニ » 冬の菜園 ソースペリグー ¥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。