

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» そば粉のプリニス ¥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・ポワのブイオン ¥9,200

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オン ¥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

エミュルショネしたコンソメオマール ¥14,000

LA TERRE/肉料理

LE CANARD DE CHALLANS

RÔTI AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE, RUBAN DE NAVET TRUFFÉ

POMMES CARAMÉLISÉES AU VINAIGRE DE COING ET CARDAMOME VERTE

SAUCE SALMIS

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 ¥8,200

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME FONDANT EN AIGUILLETES, OIGNONS CARAMÉLISÉS

LAITUE FARCIE « GRAND-MÈRE », 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

サラダ菜のファルシィとキャロット・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。