

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 トピナンプールのジュレ 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

ラングスティースのヴァプール 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 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/CHAMPIGNONS/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/シャンピニオン/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ュイエット 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。