

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE FOIE GRAS DE CANARD

POCHÉ, RAVIOLE DE NAVET « SHOUGOIN », JARDIN D'HIVER À LA TRUFFE NOIRE

CONSOMMÉ « BRÛLANT » PARFUMÉ AU VADOUVAN

鴨フォワグラのポッシェ 聖護院蕪のラビオリと冬野菜の庭園 黒トリュフ風味
ヴァードゥヴァン香るコンソメ

LE KINMÉDAÏ

RÔTI, CONDIMENT « SEICHE/CHAMPIGNONS/CITRON CONFIT »

FEUILLE D'ENDIVE FONDANTE, COULIS D'ÉPINARD AU SHISO

SAUCE AU VIN JAUNE

金目鯛のロティ «イカ/シャンピニオン/シトロンコンフィ»のコンディマン
アンディープのフォンダン ほうれん草と紫蘇のクーリィ
ソース“ヴァンジョンヌ”

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET CUIT EN COCOTTE AUX BAIES DE GENIÈVRE, CANNELLONI D'ÉPAULE BRAISÉE

MOUSSELINE DE CAROTTE À LA CORIANDRE, BETTERAVE AIGRE DOUCE

CHUTNEY DE CHÂTAIGNE AUX ZESTES DE CITRON

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿とジュニエブルのココット焼き プレゼしたエポールのカネロニ
コリアンダー香るキャロットのムースリーヌ 甘酸っぱい赤ビーツ
栗のチャツネ シトロンコンフィ
ソースボワブラード

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE

TARTARE DE COQUILLAGES, MOUSSE LÉGÈRE DE FENOUIL AU CITRON VERT

GELÉE « IODÉE », FEUILLES DE CITRONNELLE

BLINIS DE POMME DE TERRE “INKANOMÉZAMÉ”

コキヤージュのタルタル フヌイユの軽いムース ライム風味
潮の香りのジュレ/シトロネルのフィユ
じゃがいも“インカの目覚め”のブリニス

LE HOMARD BLEU ET LA TRUFFE NOIRE

RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX, LÉGUMES CROQUANTS

SAUCE TRUFFE

オマール・ブルーと黒トリュフ スペルト小麦のリゾット 野菜のクロカン
ソーストリュフ

LE KUÉ

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, SOMMITÉ DE CHOU-FLEUR AUX ALGUES DE ROCHE

BOUILLON D'OURSIN

ゆっくりとバターで火入れをするクエ カリフラワーと岩海苔のソミテ
生雲丹のブイヨン

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

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

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。