

POUR COMMENCER/前菜

L'ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LOIRE

EN CROÛTE TRUFFÉE, JAMBON DE KINTOA, COULIS « ASPERGE VERTE/SHISO »

SABAYON AU SAKÉ KOKURYU « HIIRAZU »

ロワール産ホワイトアスパラガス トリュフ風味のクルート/ジャンボン・キントア 紫蘇香るグリーンアスパラガスのクーリ
“黒龍” « 火いら寿 » のサバイオンソース ¥6,800

LES COQUILLAGES DE PRINTEMPS

« AKAGAI/MIRUGAI/HOKKIGAI » LIÉS D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT SAFRANÉE

ÉTUVÉE DE FENOUIL AUX FEUILLES D'HUÎTRES

ÉCUME D'UN BOUILLON D'OURSIN

温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 フヌイユのエテュベとオイスターリーフ 泡立てた生雲丹のブイヨン ¥8,500

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 トピナムブルのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味 ¥8,200

LE CAVIAR OSCIÈTRE

COEUR DE FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE MI-CUIT, PUIS FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE

CONDIMENTS, CRÈME DE CRESSON, MAY QUEEN CROUSTILLANTE

ÉMULSION DE CHAMPAGNE

キャビア・オシエトラ ブナの木で燻製したスコットランド産サーモンのミキュー

コンディマン/クレソンのクリーム/メイクイーンポテトのクルスティヤン シャンパーニュのエミュルション ¥14,000

LA PÊCHE/魚料理

L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, FILS DE LÉGUMES VERTS

COQUE D'OIGNON FARCIE D'UNE ROYALE DE CRUSTACÉS, ÉCUME DE CAROTTE « PIQUANTE »

SAUCE « DOUCE » AU GINGEMBRE

甘鯛のうろこ焼き いんげんのフィル プティ・オニオンに詰めたクルスタッセのロワイヤル キャロットのエキュム“ピカンテ”
ソースジャンジャンブル ¥8,800

LE HATA

MA VERSION D'UN NORIMAKI « TOUT VERT », RÂPÉE DE CITRON NOIR D'IRAN

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS AUX HERBES FRAÎCHES

CONSOMMÉ « TERRE ET MER »

海苔巻きに見立てたハタのヴァプール イラン産シトロン・ノワールのラペ 香味野菜のジュリエンスとフレッシュハーブ « コンソメ・テール/メール » ¥8,200

LE TURBOT DE BRETAGNE

EN TRONÇON, RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX

ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENTS « SEICHE/CHAMPIGNONS CROÛTONS »

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

ブルターニュ産テュルボのロティ イカ/シャンピニオン/クルトンを添えたアンディーブのブレゼ キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ ¥16,500

LE HOMARD BLEU

SERVI ENTIER EN COCOTTE, LAQUÉ D'UN JUS DE LA PRESSE

COQUE DE MANGE TOUT « PRINTANIÈRE », MORILLES FARCIES

SAUCE AU VIN JAUNE

オマール・ブルーのココット クルスタッセのジュ

スナップえんどうの“プランタニエール” モリーユ茸のファルシィ ソースヴァンジョーヌ ¥14,000

LA TERRE/肉料理

LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE PREMIER SUPRÊME EN CROÛTE « ORANGE/CARDAMOME/MACIS »

LE DEUXIÈME EN AIGUILLETES, GRAINES DE SARRASIN À LA SAUGE, AUBERGINE AIGRE DOUCE

LA CUISSE CONFITE, « YATSUHASHI » DE BOUDIN, LÉGUMES VINAIGRÉS

JUS « PRESQUE » SIMPLE

ラカン産ピジョン « オレンジ/カルダモン/ナツメグ » のクルート

胸肉のエグイエットとそば米 小茄子のエーグル・ドゥース もも肉のコンフィとブーダン・ピジョン シンプルなジュ ¥8,800

LAGNEAU DU LIMOUSIN

LE CARRÉ RÔTI AUX ÉPICES, L'ÉPAULE BRAISÉE « CROUSTILLANTE »

SEMOULE AUX FRUITS SECS, POUSSÉS DE CORIANDRE, MOUSSELINE DE FENOUIL À L'ANIS

JUS D'UN RÔTI À L'HUILE D'ARGAN

リムーザン産仔羊背肉のロティ エピスの香り ブレゼしたエポールのクルスティヤン

ドライフルーツ/コリアンダースプラウトを添えたクスクス/フヌイユのムースリーヌ アニス風味 アルガンオイル香るジュ ¥8,200

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, “FLOCONS” D'ASPERGE

ASPERGE VERTE GRILLÉE, MORILLES FARCIES, OIGNONS CARAMÉLISÉS/ACIDULÉS

JUS “MARBRÉ”

京都丹波黒どり胸肉 アスパラガスのフレークとグリユ モリーユ茸のファルシィ 酸味を効かせたオニオンのキャラメリゼ ジュ“マルブレ” ¥9,200

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, JARDIN DE LÉGUMES PRINTANIER, POINTE DE MENTHE, PURÉE D'ARTICHAUT

JUS AUX OLIVES NOIRES ET HERBES FRAÎCHES

熊本産あか牛フィレ肉 春野菜の菜園 ミント風味 アーティチョークのビュレ 黒オリーブとフレッシュハーブ入りのジュ ¥14,000

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。