

POUR COMMENCER/前菜

LE CRABE KÉGANI D’HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE DE CRUSTACÉS
CRÈME ONCTUEUSE ENROBÉE D’UNE FEUILLE DE NAVET ROUGE, COULIS DE TOMATE FRAÎCHE
FENOUIL/SAFRAN, GLACE FENOUIL

北海道産毛蟹とクリスタッセのロワイヤル なめらかな毛蟹のクリームと紅芯大根 トマトのクーリ フヌイユのアイスクリーム ￥8,500

« JARDIN D’ÉTÉ »

AUTOUR DES LÉGUMES « CUIITS, CRUS, CROQUANTS, GRILLÉS ... »
LANGOUSTINE POCHÉE ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE
BAVAROISE DE POIVRON ROUGE AUX FEUILLES DE SANSHO, HUILE DE THÉ VERT UJI

夏の小さな菜園 スッキーニで巻いたラングスティース

パプリカのババロワ 木の芽の香り

宇治抹茶のオイル ￥8,200

ENVIRON 8ANS D’ÂGE, L’ORMEAU NOIR DE CHIBA

CUIT DANS SA COQUILLE, PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON D’OURSIN

房州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 ￥16,000

LA TRUITE DU MONT-HAKKAI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

CUITE À TEMPÉRATURE DOUCE, « FRAÎCHEUR » DE CONCOMBRE
EMULSION « HUILE D’OLIVE/CITRON », POINTE D’ÉCHALOTE LÉGÈREMENT VINAIGRÉE
BLINIS DE MAY QUEEN

八海山サーモンとキャビア・オシエトラ みずみずしいきゅうり

オリーブオイルとシトロンのエミュルション エシャロットのポワンテ ポテトのプリンス ￥12,000

LA PÊCHE/魚料理

L’AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, FILS DE LÉGUMES VERTS
COQUE D’OIGNON FARCIE D’UNE ROYALE DE HOMARD, 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ーム“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

LA SOLE

CUITE SUR L’ARÊTE, FARCIE D’UNE DUXELLE DE CHAMPIGNON, PUIS LAQUÉE
GNOCCHI DE RICOTTA, PRESSÉ DE « TOMATE CONFITE, CÉLERI BRANCHE, ESTRAGON »
JUS D’ ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON

ドーバーソールのロティ シャンピニオンのデュクセル

リコッタチーズのニョッキ トマトコンフィ/セロリ/ハーブのプレッセ

カラメリゼした魚のジュ シトロンを効かせて ￥9,800

LE HOMARD BLEU

SERVI ENTIER, RAVIOLE « ZEBRA » DE LÉGUMES FONDANTS
SANDWICH « FENOUIL, PARMESAN, BASILIC, TRUFFE NOIRE »
JUS DE LA PRESSE INFUSÉ À LANIS

オマール・ブルーと野菜のラビオル«ゼブラ» フヌイユ/パルメザンチーズ/バジルのサンドウィッチ 黒トリュフ添え

アニス香るクルスタッセのジュ ￥14,000

LA TERRE/肉料理

LE CANARD DE CHALLANS

LE FILET LÉGÈREMENT ÉPICÉ, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
RHUBARBE À LA CARDAMOME VERTE, NAVET RÔTI, CERISE AU VINAIGRE DE SAKURA
SAUCE PARFUMÉE AU THÉ EARL GREY IMPÉRIAL

エピ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

カルダモン風味のリュパーブ カブのグラッセ 桜樽ビネガーでマリネしたチェリー

アールグレー香るジュ ￥8,200

L’AGNEAU DE LAIT DE LOZÈRE

RÔTI EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, L’ÉPAULE BRAISÉE « CROUSTILLANTE » AUX FRUITS SECS
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, TOMATE CONFITE ENTIÈRE POUDRÉE D’OLIVE NOIRE
PULPE DE PIQUILLOS, JUS AU THYM CITRON

ロゼール産乳飲み仔羊のロティ プレゼしたエポールとドライフルーツのクルスティヤン

花ズッキーニとトマトの詰め物 レモンタイム風味のジュ ￥8,800

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, « FLOCONS » D’ASPERGE, LA CUISSE EN BALLOTINE DE FOIE GRAS
ASPERGE VERTE GRILLÉE, GIROLLES, OIGNONS CARAMÉLISÉS/ACIDULÉS
JUS “MARBRÉ”

京都丹波黒どりの胸肉 アスパラガスのフレーク フォワグラを詰めたもも肉のパロティース

アスパラガスのグリエとジロル茸 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, BOUQUET DE LÉGUMES, POINTE DE MENTHE, PURÉE D’ARTICHAUT
JUS AUX OLIVES NOIRES ET HERBES FRAÎCHES

熊本産あか牛フィレ肉 夏野菜のブーケ ミント風味 アーティチョークのピューレ 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。