

POUR COMMENCER/前菜

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

ENROBÉ DE FINES LAMELLES DE POMME MARINÉES, CRÈME GLACÉE « NAVET, POMME, CIDRE »
FLOCONS ET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR, BARBAJUAN D'UN FONDANT DE CRABE
JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE CIDRE

北海道産毛蟹とリンゴのマリネ 蕪とリンゴのアイスクリーム シードルを効かせて
なめらかなカリフラワーのムースリーヌ 毛蟹のパーバジャン クルスタッセのヴィネグレット ¥8,800

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
小さな菜園 ズ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 瑞々しいきゅうり
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 ET LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRAITÉ COMME UN RISOTTO, PÉTALES DE BUTTERNUT, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE
SAUCE CORALLINE

オマール・ブルーとイタリア産白トリュフ
魚沼産こしひかり“雪椿”のリゾット バターナッツかぼちゃのペタル ソースコラリーヌ ¥18,500

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バープ 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

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, LE PIED FARCÉ PUIS BRAISÉ, BOUDIN NOIR « POMME, PIMENT D'ESPELETTE »
LAITUE FARCIE « CHÂTAIGNE, CÈPE, CITRON CONFIT », BETTERAVE ET CHORIZO BASQUE
POLENTA CRÉMEUSE TRUFFÉE, JUS SIMPLE À LA SAUGE

イベリコ豚のロティ 豚足のブレゼとブーダンノワール リンゴとピーマンエスペレット サラダ菜のファルシィ«栗/セップ茸/シロンコンフィ»
赤ピーツとチョリソのジュリエンス クリーミーなポレンタ トリュフ風味 セージが香るジュ ¥8,000

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バロティース
アスパラガスのグリエとジロール茸 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 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。