

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ス 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 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 生雲丹のブイオンソース ￥16,000 LE CHEVREUIL DE CHASSE D’HOKKAIDO TERRINE « GRANDE TRADITION » FOIE GRAS, PISTACHE ET TRUFFE NOIRE BOUQUET DE FRUITS ET LÉGUMES D’AUTOMNE MARINÉS, GELÉE D’UN CONSOMMÉ PARFUMÉ AU GENIÈVRE 蝦夷鹿とフォワグラのテリーヌ ビスターシュと黒トリュフ入り ブーケに見立てたフルーツと野菜のマリネ ジュニエーブル風味コンソメのジュレ ￥8,200 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 ポテトのブリニス ￥12,000		
LA PÊCHE/魚料理 L’AMADAÏ AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES FILS DE CAROTTE, CÔNE DE NAVET ROUGE ACIDULÉ, ÉCUME DE CAROTTE « PIQUANTE » SAUCE « DOUCE » AU GINGEMBRE 甘鯛のうろこ焼き キャロットのフィル 甘酸っぱいオニオンのピューレを詰めた紅芯大根 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 KUÉ MA VERSION D’UN NORIMAKI À LA TRUFFE D’AUTOMNE ÉMULSION “IODÉE” DE LAITUE 海苔巻きに見立てたクエと秋トリュフ 潮の香りのレタスのエミュルション ￥8,900 LE TURBOT DE BRETAGNE RÔTI SUR L’ARÊTE, ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENTS « SEICHE, TROMPETTE, CROÛTON » COULIS D’ENDIVE, CHLOROPHYLLE « ÉPINARD/SHISO » JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE ブルターニュ産テュルボのロティ イカ/トランペット茸/クルトンを添えたアンディーブのブレゼ アンディーブのクーリィとほうれん草と紫蘇のクロロフィル ヴァンジョヌ風味のオマール海老のジュ ￥17,000 LE HOMARD BLEU ET LA TRUFFE BLANCHE D’ITALIE RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRAITÉ COMME UN RISOTTO, PÉTALES DE BUTTERNUT, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE SAUCE CORALINE 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 ソースコラリヌ ￥18,500		
LA TERRE/肉料理 LE PIGEONNEAU DE RACAN LE PREMIER SUPRÊME EN CROÛTE D’ÉPICES À L’ORANGE, LE DEUXIÈME EN AIGUILLETES LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE, GRAINES DE QUINOA AUX CORNES D’ABONDANCE JUS « PRESQUE » SIMPLE ラカン産ピジョン オレンジとエピスのクルート もも肉のコンフィ キヌアとトランペット茸のアンブーレ バターナッツのムースリース シンプルなジュ ￥9,000 LE COCHON IBÉRIQUE LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, LE PIED FARCI PUIS BRAISÉ, BOUDIN NOIR « POMME, PIMENT D’ESPELETTE » LAITUE FARCIE « CHÂTAIGNE, CÈPE », BETTERAVE ET CHORIZO BASQUE POLENTA CRÉMEUSE TRUFFÉE, JUS 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/シトロコンフィ» 赤ビーツとチオ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 MOELLEUX, BALLOTINE DE CUISSE AU FOIE GRAS RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE SUPRÊME RAVIOLI « POTIRON/MASCARPONE », CONSOMMÉ BRÛLANT 京都丹波黒どり やわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのバロティース 白トリュフ添え ソースシュプレーム ポティロン/マスカルポーネのラヴィオリと温かなコンソメ ￥18,500 LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO COEUR DE FILET RÔTI, JARDIN DE LÉGUMES D’AUTOMNE SAUCE VIOLINE 熊本産あか牛フィレ肉 秋の菜園 ソースヴィオリース ￥14,000 PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ￥3,500		

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。