

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 毛蟹のバーバジアン 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ュェ 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

TERRINE « GRANDE TRADITION »

CHEVREUIL, FOIE GRAS, PISTACHE ET TRUFFE NOIRE

BOUQUET DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON MARINÉS, GELÉE D’UN CONSOMMÉ PARFUMÉ AU GENIÈVRE

蝦夷鹿とフォワグラのテリーヌ ピ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ビュールを詰めた紅芯大根 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 HATA

MA VERSION D’UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE

ÉMULSION “IODÉE” DE LAITUE

海苔巻きに見立てたハタと黒トリュフ 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 ソースコラリーヌ ￥18,500

LA TERRE/肉料理

LA BÉCASSE D’ÉCOSSE

SERVIE ENTIÈRE, RÔTIE D’ABATTIS VOILÉE DE LARD BLANC DE COLONNATA, POUDRE D’ORANGE CONFITE

CHOU VERT TRUFFÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS AU FOIE GRAS

SAUCE SALMIS

スコットランド産ベキヤスのロティ ラルドをまとったアバティ オランジュの香り
ちりめんキャベツとトリュフ オニオンのカラメリゼとフォワグラ ソースサルミ ￥17,000

LE CHEVREUIL DE CHASSE D’HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

CANNELLONI « VERT » D’ÉPAULE BRAISÉE, CHOU ROUGE AUX BAIES DE CASSIS

BETTERAVE AIGRE DOUCE, CHUTNEY DE CHÂTAIGNE AUX ZESTES DE CITRON

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のロティ マダガスカル産黒胡椒
ブレゼしたエポールのカネロニ 赤キャベツとカシスのフォンデュ
甘酸っぱい赤ビーツ 栗のチャツネとシトロンのソースポワブラード ￥8,800

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パロティーヌ 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’HIVER

SAUCE VIOLINE

熊本産あか牛フィレ肉 冬の菜園 ソースヴィオリーヌ ￥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。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。