

POUR COMMENCER/前菜

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

COMME UNE FLEUR, ENROBÉ DE FINES 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 トピナンプルのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味 ¥8,800

LES COQUILLAGES

« 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

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・オンセトラ 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 HATA

MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE
JULIENNE DE CÉLERI, MANGE TOUT ET TRUFFE, ÉMULSION “IODÉE” DE PETIT POIS
海苔巻きに見立てたハタと黒トリュフ 潮の香るプティ・ポワのエミュルション ¥8,900

LE TURBOT DE BRETAGNE

RÔTI SUR L'ARÊTE, ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENTS « SEICHE, TROMPETTE, CROÛTON »
CHLOROPHYLLE « ÉPINARD/SHISO », SABAYON VIN JAUNE/LAITUE

ブルターニュ産テュルポのロティ
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 ほうれん草と紫蘇のクロロフィル
ヴァンジョーヌ風味のレタスのサバイオン ¥17,000

LE HOMARD BLEU

LAQUÉ D'UN JUS CORSÉ, PAMPLEMOUSSE THAÏ, FICOÏDE GLACIALE ET TRUFFE NOIRE
MOUSSELINE D'ENDIVE AU PAMPLEMOUSSE BLANC, ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ

クルスタッセのジュをラケしたオマール・ブルー 晩白柚とアイスプラントのサラダ仕立て
黒トリュフのラメル アンディーブとグレープフルーツのムースリーヌ エミュルショネしたコンソメオマール ¥14,000

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カヤスのロティ 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
甘酸っぱい赤ピーツ 栗のチャツネとシトロン 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 NOIRE, SAUCE SUPRÊME

RAVIOLI “MASCARPONE, ÉPINARD, TRUFFE”, 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 黒トリュフ添え
ソースシュプレーム

ほうれん草/マスカルポーネのラヴィオリと温かなコンソメ ¥9,800

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

FAÇON ROSSINI, « FEUILLE À FEUILLE » CHOU VERT, TRUFFE NOIRE
CAROTTE FONDANTE, POMME SOUFFLÉE, SAUCE « RICHE » EN TRUFFE

熊本産あか牛フィレ肉“ロッシーニ” ちりめんキャベツと黒トリュフのアンブール
キャロットのフォンダン/ボンム・スフレ ソーストリュフ ¥16,000

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。