

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ス トピナンブールのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味		
LES COQUILLAGES		
« AKAGAI/MIRUGAI/HOKKIGAI » LIÉS D’UNE SAUCE LÉGÈREMENT SAFRANÉE ÉTUVÉE DE FENOUIL AUX FEUILLES D’HUIÎTRES 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		
LA LANGOUSTINE		
« TOUTE VERTE », ASPERGES BLANCHES ENROBÉES DE TRUFFES NOIRES, PÉTALES DE FLEUR DE COLZA SAUCE CORALLINE		
ラングスティーヌと菜の花を添えたホワイトアスパラガスの黒トリュフ巻き ソースコラリース		
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		
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と紅芯大根 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		
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		
LA SOLE		
RÔTIE SUR L’ARÊTE, PUIS FARCIE D’UNE DUXELLES DE CHAMPIGNONS ASPERGES VERTES EN CROÛTE TRUFFÉE, MOUSSELINE DE MAY QUEEN AUX ALGUES, COQUILLAGES JUS D’ARÊTES CARAMÉLISÉES		
ドーバーソールのロティ シャンピニオンのデュクセル グリーンアスパラガスと黒トリュフのクルート 貝類を添えた岩海苔とポテトのピューレ カラメリゼした魚のジュ		
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ス エミュルショネしたコンソメオマール		
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		
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 ブレゼしたエボールのカネロニ 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		
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バリティーヌ 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		
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		
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種		

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。