

POUR COMMENCER/前菜

L'ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE ET LA LANGOUSTINE
LES POINTES ASSAISONNÉES D'UN COULIS « ÉPINARD/SHISO », DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
LANGOUSTINE VAPEUR « TOUTE VERTE »
SAUCE CORALLINE

ロワール産ホワイトアスパラガス 紫蘇とほうれん草のクーリィ 竹炭のダンテル
ラングスティエヌのヴァブール ソースコラリーヌ ¥8,500

L'ORMEAU « GEO » DE SHIMABARA 4ANS D'ÂGE
CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE, PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX LÉGÈREMENT CITRONNÉ
LÉGUMES FONDANTS À LANGUILLE FUMÉE, FEUILLES DE SANSHO
BARBAJUAN « IODÉ », SABAYON AU FOIE D'ORMEAU

島原産ジオあわびのバターポッシュ 香味野菜と燻製うなぎのフォンダン 山椒のアクセント
潮の香りのバルバジュアン 鮑の肝を入れたサバイオンソース ¥11,000

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 トピナンプールのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味 ¥8,800

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 エシヤロットのポワンテ ポテトのプリニス ¥12,000

LA PÊCHE/魚料理

L'AMADAÏ
AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES
FILS VERTS, NAVET ROUGE ACIDULÉ, ÉCUME DE CAROTTE « PIQUANTE »
SAUCE DOUCE AU GINGEMBRE
甘鯛のうろこ焼き さやいんげんのフィル 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 ¥8,800

LE HATA
MA VERSION D'UN NORIMAKI PRINTANIER
AKAGAI, MIRUGAI ET LÉGUMES CROQUANTS
JUS DE COQUILLAGES MOUSSEUX AUX PETITS POIS
海苔巻きに見立てたハタ
温かな貝類の取り合わせと野菜のクロカン プティ・ボワのムースリーヌ ¥8,200

LE HOMARD BLEU
SERVI ENTIER, LAQUÉ D'UN JUS DE LA PRESSE
RAVIOLE ZEBRA, COQUE DE POIS « TRÈS GOURMAND »
CONSOMMÉ DE HOMARD LIÉ DE PRIMEVÈRES, POINTE DE VIN JAUNE
クルスタッセのジュをラケしたオマール・ブルー ラビオル«ゼブラ» スナップエンドウのファルシィ
コンソメオマールと桜草のソース ヴァンジョーヌの香り ¥14,000

LA TERRE/肉料理

L'AGNEAU DE LOZÈRE
LE CARRÉ RÔTI EN CROÛTE D'HERBES, FONDANT DE LÉGUMES À L'AIL DES OURS
CROUSTILLANT D'ÉPAULE BRAISÉE « CITRON CONFIT/MARJOLAINE » MOUSSELINE À L'AIL NOIR DE KYOTO
JUS SIMPLE À L'HUILE D'ARGAN
ロゼール産仔羊背肉のロティ ハーブのクルート プレゼしたエポールのクルスティヤン
フルーツガーリックのムースリーヌ アルガンオイル香るシンプルなジュ ¥8,600

LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI
LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, FLOCONS D'ASPERGE VERTE, FRICASSÉE DE GIROLLES
LA CUISSE CONFITE, JEUNES POUSSÉS EN SALADE, VINAIGRETTE « HACHÉE »
JUS “MARBRÉ”
対馬地どり胸肉 アスパラガスのフレーク ジロール茸のフリカッセ
もも肉のコンフィとサラダ フォワ入りのヴィネグレット
ジュ“マルブレ” ¥8,800

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
COEUR DE FILET RÔTI, « JARDIN PRINTANIER »
JUS « RICHELLE » AUX HERBES
熊本産あか牛フィレ肉 春野菜の菜園
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 ¥3,500

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。