

POUR COMMENCER/前菜

LA FRAÎCHEUR D'UN JARDIN D'ÉTÉ

AUTOUR DES LÉGUMES « CUIITS, CRUS, CROQUANTS, GRILLÉS ... »
LANGOUSTINE POCHÉE ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE
BAVAROISE DE POIVRON ROUGE AUX FEUILLES DE SANSHO, HUILE DE THÉ VERT UJI
夏の始まりを告げる小さな菜園 ズッキーニで巻いたラングステーキヌ
パプリカのヴァバロア 木の芽の香り 宇治抹茶のオイル ¥8,500

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 岩海苔入りブルゲールのリゾット 生雲丹のブイヨンソース ¥16,000

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE DE CRUSTACÉS
CRÈME ONCTUEUSE ENROBÉE D'UNE FEUILLE DE NAVET ROUGE, FENOUIL/SAFRAN
COULIS DE TOMATE FRAÎCHE, GLACE FENOUIL
北海道産毛蟹とクリスタッセのロワイヤル なめらかな毛蟹のクリームと紅芯大根 トマトのクーリ フヌイユのアイスクリーム ¥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 VERTS, NAVET ROUGE ACIDULÉ, ÉCUME DE CAROTTE « PIQUANTE »
SAUCE DOUCE AU GINGEMBRE
甘鯛のうろこ焼き いんげん豆のフィル 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
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・ポワのムーススリーヌ ¥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 FLEURS DE CAPUCINES, POINTE DE VIN JAUNE
クリ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イ
オマール海老のコンソメとナスチウムのソース 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 DE ROMARIN, AIL NOIR DE KYOTO
CROUSTILLANT D'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS
FLEUR DE COURGETTE, MINI TOMATE « CONFITE/FARCIE », AUBERGINE AIGRE-DOUCE
JUS SIMPLE À L'HUILE D'ARGAN
ロゼール産仔羊背肉のロティ セージのクルート プレゼしたエポールのクルスティヤン
花ズッキーニとミニトマトのファルシイ 京丹後フルーツガーリック 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 POUSES EN SALADE, VINAIGRETTE « HACHÉE »
JUS “MARBRÉ”
対馬地鶏の胸肉 アスパラガスのフレック ジロール茸のフリカッセ
フォワ入りのヴィネグレット ジュ“マルブレ” もも肉コンフィのサラダと共に ¥8,800

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, « BOUQUET DE LÉGUMES »
JUS « RICHE » AUX HERBES
熊本産あか牛フィレ肉のロティ 夏野菜のブーケ 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。