

## POUR COMMENCER/前菜

### LA LANGOUSTINE

POCHÉE ENROBÉE DE FINES FEUILLES DE LAITUE  
JARDIN DE LÉGUMES « CUIITS, CRUS, CROQUANTS, GRILLÉS ... »  
BAVAROISE DE POIVRON ROUGE AUX FEUILLES DE SANSHO, HUILE DE THÉ VERT UJI  
小さな菜園 サラダ菜で巻いたラングスティース  
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  
房州黒鮫のバターポッシュ 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

### 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ルのロワイヤル 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 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 AU CRESSON  
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 クレソンのムースリーヌ ¥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 FLEURS DE CAPUCINES, POINTE DE VIN JAUNE  
クリスタッセル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  
オマール海老のコンソメとナスタチウムのソース ヴァンジョーヌの香り ¥14,000

## LA TERRE/肉料理

### LE CHEVREUIL DE TOTTORI

LE FILET RÔTI AU POIVRE DE TIMUT, LA CUISSE TRAITÉE COMME UNE SAUCISSE AU SANG  
« FLEUR » DE COURGE, PULPE D'AUBERGINE, RHUBARBE À LA CARDAMOME  
SAUCE AUX BAIES DE CASSIS  
鳥取県産鹿のロティ ネパール産ティミットペパーの香り もも肉のソーセージ  
花に見立てたカボチャ 茄子のピュールプ カルダモン風味のリユバール カシスソース ¥8,800

### LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI ET LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

LE FILET SERVI MOËLLEUX, «GRAINES» DE MAY QUEEN, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE SUPRÊME  
LA CUISSE EN BALLOTTINE FARCIE DE HOMARD BLEU, LÉGUMES FONDANTS  
SABAYON D'UNE BISQUE AU CHAMPAGNE  
対馬地鶏のやわらかな胸肉とイタリア産白トリュフ ソースシュブレード  
もも肉とオマール・ブルーのパロティーヌ 野菜のフォンダン シャンパーニュとビスクのサバイヨンソース ¥17,500

### 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 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。