

# LA CARTE AU FIL DU TEMPS... L'HIVER

## POUR COMMENCER/前菜

### LA CREVETTE KURUMAEBI ET LA TRUFFE NOIRE

ENROBÉE DE FINES FEUILLES D'ENDIVE, COULIS DE TRUFFE NOIRE  
SAUCE AU VIN JAUNE

アンディーブで巻いた車エビ 黒トリュフのクーリ  
ヴァンジョーヌ風味のソースクルスタッセ ¥12,500

### LE CONSOMMÉ « ROUGE » DE CANARD

SERVI BRÛLANT, RELEVÉ AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR  
BOUQUET DE LÉGUMES CROQUANTS, RAVIOLE OU VERTE AU FOIE GRAS, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE

マダガスカル産黒胡椒を効かせた鴨のコンソメ  
野菜のザーケ 鴨フォワグラのポッシェ 黒トリュフを添えて ¥8,500

### LA DORADE D'AKASHI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE MARINÉE PUIS TRAITÉE COMME UN TARTARE, ZESTES DE CITRON VERT  
COQUE DE POIS GOURMAND FARCIE D'UNE CRÈME ONCTUEUSE DE HARICOTS COCO  
DENTELLE AUX ALGUES DE ROCHE

キャビア・オシエトラと明石産真鯛のタルタル  
なめらかなアリコ・ココのクリームを詰めたスナップエンドウ 海藻バターのダンテル ¥14,000

### LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE ENROBÉE DE FINES TRANCHES DE NAVET, FLOCONS DE CHOU FLEUR, GLACE « POMME, NAVET, CIDRE »  
BARBAJUAN, VINAIGRETTE D'UN JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING

北海道産毛蟹と蕪のマリネ カリフラワーのフレーク リンゴと蕪のアイスクリーム  
花梨風味のクルスタッセのヴィネグレット 蟹のバルバジュアンと共に ¥8,800

## LA PÊCHE/魚料理

### LE KUÉ

MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS

PÉTALES ET GNOCCHI DE BULBE DE LYS

ÉMULSION « IODÉE » AU CRESSON

海苔巻きに見立てたクエと黒トリュフ 野菜のクロカン ゆり根のニョッキ  
潮の香るクレスンのエマルジョン ¥9,200

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

FILS DE CAROTTE, AUBERGINE FONDANTE ET COQUILLAGES

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうろこ焼き 人参のフィル 茄子のフォンダンと貝類  
キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ ¥8,800

### LE HOMARD BLEU

SERVI ENTIER, RAVIOLE « VÉGÉTALE », CRÈME ONCTUEUSE DE PAIN À L'AIL DOUX

SAUCE CIVET

フランス産オマール・ブルー

ちりめんキャベツに包まれた野菜のラビオル なめらかなガーリッククリーム  
オマールの殻からとったソースシヴェ ¥14,000

## LA TERRE/肉料理

### LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE NOIR FERMENTÉ DU SRI LANKA

L'ÉPAULE BRAISÉE ENROBÉE D'UNE FEUILLE DE PÂTE À LA CHÂTAIGNE

CHOU ROUGE AUX CASSIS, BETTERAVE AIGRE DOUCE, CHUTNEY DE CHÂTAIGNE AU CITRON

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のロティ スリランカ産黒胡椒

ブレゼしたエポールのカネロニ 赤キャベツとカシス 甘酸っぱい赤ビーツ 栗のチャツネとシトロン ソースポワブラード ¥8,800

### LA BÉCASSE D'ÉCOSSE

SERVIE ENTIÈRE, RÔTIE D'ABATTIS VOILÉE DE LARD BLANC DE COLONNATA, POUDRE D'ORANGE CONFITE

FONDUE DE CHOU VERT TRUFFÉ, NAVET BRAISÉ AU FOIE GRAS

SAUCE SALMIS

スコットランド産ベキャスのロティ 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 蕪のブレゼとフォワグラ ソースサルミ ¥17,500

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI « PRESQUE » ROSSINI, JARDIN DE LÉGUMES FONDANTS À LA TRUFFE NOIRE

SAUCE TRUFFE

熊本あか牛フィレ肉“ロッシーニ” 野菜の庭園 黒トリュフソース ¥16,800

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。