

LA CARTE AU FIL DU TEMPS...

POUR COMMENCER/前菜

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE NAGASAKI

CHOU-FLEUR ÉCRASÉ AUX ALGUES DE ROCHES, NAVET FARCI “FOIE D'ORMEAU/OURSIN”
BOUILLON D'OURSIN

長崎県産黒鮑のバターポッシュ
岩海苔入りカリフラワーのエクラゼ 紅芯大根に詰めた鮑の肝 生雲丹のブイヨンソース ￥16,000

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO ET L'ASPERGE BLANCHE

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE D'ASPERGE INFUSÉE À LA CARDAMOME VERTE
LA POINTE AUX FLEURS DE SHISO, CRÈME GLACÉE « ARGENTEUIL »

北海道産毛蟹
ホワイトアスパラガスのロワイヤル カルダモンの香り
グリーンアスパラガスのアイスクリーム «アルジャントウイユ» ￥8,800

LA LANGOUSTINE « PRINTANIÈRE »

ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE, FONDANT DE POIVRON ROUGE, FEUILLES DE PAIN AUX OLIVES
POINTE D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT ACIDULÉE

MOUSSELINE D'ARTICHAUT POIVRADE, COULIS DE TOMATES FRAÎCHES
ズッキーニを巻いたラングスティヌ 赤パプリカのフォンダン タブナードのクルトン
アーティチョークのムースリーヌ トマトのクーリ ￥9,200

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 CROUSTILLANTE

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

LA PÊCHE/魚料理

LE HATA

MA VERSION D'UN « NORIMAKI »

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS, COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI »LAQUÉS
BOUILLON « IODÉ » DE 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・ボワのブイヨン ￥8,500

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 HOMARD BLEU

LAQUÉ D'UN JUS DE CRUSTACÉS, RAVIOLE « ZEBRA »

FRICASSÉE DE PETITS POIS À LA MENTHE ET JAMBON DE KINTOA

SAUCE CORALLINE

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» プティ・ボワと生ハムのフリカッセ ミントの香り コラリーヌソース ￥14,000

LA TERRE/肉料理

LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE EN BALLOTINE FARCIE DE FOIE GRAS
GROSSE ASPERGE VERTE « PRESQUE BLANCHE », MORILLES AU VIN JAUNE

JUS “MARBRÉ”

対馬地鶏のやわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのバロティーヌ
グリーンアスパラガスとヴァンジョーヌ香るモリーユ茸 ジュ“マルブレ” ￥9,200

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE FILET RÔTI AUX AROMATIQUES, LA CUISSE TRAITÉE COMME UN GROS BARBAJUAN
COQUE « GOURMANDE » PRINTANIÈRE

JUS AU THYM

フランス産ピジョンロワイヤルのロティ もも肉のバルバジュアン
スナップエンドウに詰めた春野菜 タイム入りのジュ ￥9,800

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET LÉGÈREMENT GRILLÉ, JARDIN « ZEN » DE PETITS LÉGUMES

JUS « RICHE » AUX HERBES

熊本産あか牛フィレ肉のグリユ 春野菜の菜園 フレッシュハーブ入りのジュ ￥15,000

SÉLECTION 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。

2021.04.12