

MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE

EN RAVIOLE, FONDUE DE POIREAUX AU CITRON, CHOU VERT

SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN

ラングスティーヌとポワローフォンデュのラビオル

サブラン風味のソースシャンパーニュ

L'AMADAÏ

MON IMAGE D'UN NORIMAKI « VAPEUR » À LA TRUFFE D'AUTOMNE

LES ÉCAILLES SERVIES CROUSTILLANTES « CITRON VERT/SHISO »

BOUILLON DE CHAMPIGNONS

海苔巻きに見立てた甘鯛と秋トリュフ うろこのクルスティアン ライムと花紫蘇添え

シャンピニョンのブイヨン

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES À L'ORANGE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE

GRAINES DE SARRASIN AUX CORNES D'ABONDANCE, CALISSON BOUDIN/BUTTERNUT

JUS PARFUMÉ AU VADOUVAN

ピジョンロワイヤル 胸肉のクルートエピス もも肉のコンフィ

そば米とトランペット茸のソテー ブーダンピジョンのカリソン

ヴァードゥバンを効かせたジュ

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU DÉGUSTATION ¥29,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE

COQUILLAGES "AKAGAI, HOKKIGAI, MIRUGAI" TAILLÉS EN PETITS DÉs, GELÉE IODÉE

MOUSSE LÉGÈRE DE CHOU-FLEUR, FEUILLE DE CITRONNELLE

キャビア・オシエトラとコキヤージュのタルタル

潮の香りのジュレ なめらかなカリフラワーのムーススリーヌ レモンバームを添えて

LE CONSOMMÉ «ROUGE» DE CANARD

ROYALE DE FOIE GRAS, FEUILLES D'AUTOMNE

CONSOMMÉ BRÛLANT

鴨のコンソメ“ルージュ”

フォワグラのフラン 野菜のペタルと秋トリュフ

LE HOMARD BLEU

MIJOTÉ DE LÉGUMES, GIROLLES, CHÂTAIGNES CROUSTILLANTES

LA PINCE « TOUTE BLANCHE », ESTRAGON ET VIN JAUNE

SAUCE CORALLINE AU XÉRÈS

オマール・ブルー 野菜のミジョテとジロール茸 栗のクリスティアン

ヴァンジョーヌ香るソースをまとったパンス

コラリーヌソース

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, POINTE D'AIL NOIR DE KYOTO, CAROTTE FONDANTE AUX BAIES DE LA PASSION D'ÉTHIOPIE

BONBON DE RIS DE VEAU BRAISÉ, VELOUTÉ ONCTUEUX DE LAITUE

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛のロティ 京丹後フルーツガーリック キャロットフォンダンとポワブル・パッション

ブレゼしたポワローとリー・ド・ヴォーのボンボン サラダ菜のヴルーテ

マジョラム風味のジュ

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

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。