

**AU FIL DU TEMPS... LE PRINTEMPS 2025 ¥45,000**

**POUR COMMENCER...**

VELOUTÉ GLACÉ D'OIGNONS NOUVEAUX  
SORBET D'UNE RÉDUCTION DE GRENADE LÉGÈREMENT VINAIGRÉ  
COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI » EN CONDIMENTS  
新玉ねぎのブルーテとザクロのソルベ  
貝類の取り合わせ

**LE CAVIAR OSCIÈTRE, ASPERGE BLANCHE ET VERTE**

3 SAUCES... VELOUTÉ ARGENTEUIL, ÉMULSION VIOLINE, CHAMPAGNE AU CITRON CAVIAR  
オシェトラキャビア ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガス  
3種のソース  
ブルーテアルジャントウイユ ヴィオリーヌエミュリュッション ソースシャンパーニュ

**LE HOMARD BLEU**

EN MÉDAILLONS, BONBON DE BROCOLI AU CITRON  
AUTOUR DE LA MORILLE « CRÈMEUSE, FARCIE, INFUSION MOUSSEUSE »  
JUS DE HOMARD AUVIN JAUNE  
オマール・ブルーのメダイオン ブロッコリーのボンボン  
モリユ茸 « クリーム ファルシ アンフュージョン »仕立て  
ヴァンジョーヌ香るオマール海老のジュ

**L'AGNEAU DE LAIT DE PYRÉNÉES**

RÔTI AUX AROMATIQUES, TARTE GOURMANDE PRINTANIÈRE, POINTE D'AIL NOIR DE KYOTO  
TOMATE FARCIE EN CROÛTE D'HERBES  
JUS SIMPLE D'UN RÔTI À LA MARJOLAINE  
ピレネー産乳飲み仔羊のロースト  
春のタルト 京都産黒ニンニク  
ハーブ風味のトマトファルシ  
マージョラム入りシンプルなジュ

**AUTOUR DES FLEURS DE CERISIERS**

ココナッツのブランマンジェ ゲヴェルトトラミネールと桜のソルベ

**LE SOUFLÉ GRIOTTE**

PANNA COTTA AU SAFRAN DE SAGA, LAIT D'AMANDE, SORBET GRIOTTE  
グリオットチェリーのスフレ  
佐賀県産サフランのパナコッタ アーモンドミルク グリオットチェリーのソルベ

**CHARIOT DE FRIANDISES**

フリヤンディーズのワゴン

**CAFÉ**

カフェ



**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS**

フランス産フロマージュ各種 ¥5,000~

## AU FIL DU TEMPS... LE PRINTEMPS 2025 ¥65,000

### LA TRUITE DU MONT FUJI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

CUITE À TEMPÉRATURE DOUCE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE CERISIER

ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

TROIS SAUCE...

紅富士サーモンの軽いフュメ キャビア・オシエトラ

ロワール産ホワイトアスパラガス

三種のソース

### L'ORMEAU SAUVAGE

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS LIÉS D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU

VOILE DE PÂTE FRAÎCHE AUX FEUILLES DE SANSHO

EMULSION IODÉE « ÉPINARD/SHISO »

黒鮫のバターポッシュ

野菜のジュリエヌ アワビの肝ソース

紫蘇のエミュルジョン

### LE HOMARD BLEU

MORILLES FARCIES D'UNE FINE MOUSSE DE CRUSTACÉS, ASPERGE VERTE «TOUTE BLANCHE»

JUS «MARBRÉ» AU VIN JAUNE

オマール・ブルー

モリーユ茸ムースドクリュスタッセのファルシ 白をまとったグリーンアスパラガス

ヴァンジョージュヌ香るオマール海老のジュ マルブレ

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT RELEVÉ DE POIVRE ROUGE DE PENJA

FINE TARTE PRINTANIÈRE, TOMATE CONFITE/FARCIE

JUS RICHE AUX HERBES FRAÎCHES, POINTE DE COGNAC

熊本県産あか牛フィレ肉のロースト ペンジャ産胡椒を添えて

春のタルト トマトファルシ

ハーブ風味のリッチなジュ コニャックの香り

### AUTOUR DES FLEURS DE CERISIERS

ココナッツのブランマンジェ

ゲヴェルトトラミネールと桜のソルベ

### LE SOUFLÉ GRIOTTE

PANNA COTTA AU SAFRAN DE SAGA, LAIT D'AMANDE, SORBET GRIOTTE

グリオットチェリーのスフレ

佐賀県産サフランのパンナコッタ アーモンドミルク グリオットチェリーのソルベ

### CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ



### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ各種 ¥5,000~

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(15%)が加算されます。