

## LES ENTRÉES/前菜

### LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

ENROBÉ DE FEUILLES DE NAVET, COULIS VERT DES FANES À L'HUILE DE NOISETTE  
INFUSION GÉLIFIÉE DE TOPINAMBOURS, PURÉE DE CHOU FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS  
GLACE NAVET AU CITRON VERT

北海道産毛ガニと蕪のフィユ ヘーゼルナッツオイルで香りをつけた“クーリィ・ヴェール”  
クルスタッセのジュとカリフラワーのムースリーヌ トピナンブールのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味 ¥8,200

### LE CAVIAR OSCIÈTRE

TRUITE DU “MONT-HAKKAI” MI-CUITE, CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX AU CAVIAR  
CONDIMENTS «ZEN», BLINIS DE SARRASIN

キャビア・オシエトラと八海山サーモンのミ・キューイ ボワローのクリームとコンディマン「禅」 そば粉のプリニス ¥14,000

### L'ORMEAU

EN TRANCHE ÉPAISSE CUITE DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO  
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE  
BOUILLON D'OURSIN

黒鮑のバターポッシュ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグールのリゾット 生雲丹のブイオンソース ¥11,000

### LA TRUFFE BLANCHE «TUBER MAGNATUM»

LANGOUSTINE VAPEUR EN «COQUE» DE LINGUINE, CHIPS DE CHÂTAIGNE

ÉCUME DE LAITUE ET CRUSTACÉS

RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE

白トリュフとリングイネで巻いたラングスティースのヴァブール 栗のチップス サラダ菜とジュ・ド・クルスタッセのエキューム ¥17,000

### LE FOIE GRAS DE CANARD

CONFIT AU NATUREL, FIGUE VIOLETTE DE SOLLIÈS RÔTIE AU BANYULS, POIVRE DE TIMUT DU NÉPAL  
«RAVIOLE VÉGÉTALE» DE GELÉE DE SAUTERNES

鴨フォワグラのコンフィ“ナチュラル” バニユルスで香りづけしたビオレ・ソリエス ポワヴル・ティミュット/ソーテルヌのジュレ ¥7,500

## LES POISSONS/魚料理

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE NAVETS «ROUGE ET JAUNE»

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうろこ焼き 蕪のデクリネゾン「赤と黄」酸味を効かせたエシャロット カラメリゼした魚のジュ シトロンコンフィ入り ¥8,800

### LE HATA

COMME UN «NORI-MAKI» À LA TRUFFE D'AUTOMNE, JULIENNE DE CÉLERI RAVE AUX HERBES FRAÎCHES

ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ «TERRE ET MER»

秋トリュフで包み“海苔巻き”のように見立てたハタのヴァブール

セロリラブのジュリエンスとフレッシュハーブ «コンソメ・オマール/コンソメ・ブッフ」のエミュルション ¥8,800

### LA SOLE

RÔTIE SUR L'ARÊTE, FARCIE D'UNE DUXELLE DE GIROLLES, PUIS LAQUÉE D'UN JUS CORSÉ

GNOCCHI DE RICOTTA AU CRESSON

HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR «CUISINÉE»

ドーバーソールのロティ ジロール茸のデュクセル クレゾンとリコッタチーズのニョッキ オリーブオイルでマリネしたジロール茸とトマト カラメリゼしたジュ ¥9,800

### LE HOMARD BLEU

RÔTI EN CARAPACE, RAVIOLE «ZEBRA» DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

MOUSSELINE «PAIN/CÈPE» RELEVÉE D'UNE POINTE D'AIL

SAUCE CIVET

オマール・ブルーのロティ «ゼブラ模様のラビオリ」 シャンピニオン・ソヴァージュ アイユが香るセップ茸のムースリーヌ ソースシヴエ ¥12,000

## LES VIANDES/肉料理

### LE CHAPON DE KAGOSHIMA

LE SUPRÊME «MOËLLEUX», FLOCONS DE LÉGUMES SÉCHÉS, LA CUISSE EN BALLOTTINE  
«ROSE DES SABLES» CROUSTILLANTES, SALADE DE JEUNES POUSSÉS DE BLETTES, VINAIGRETTE AU FOIE GRAS

JUS DE VOLAILLE À L'HUILE DE CITRON

シャボン鹿児島鶏の胸肉と野菜のフレーク もも肉のパロティース

ポテトのクルスティヤンとハーブのサラダ フォワグラのヴィネグレット ロティしたジュ シトロンオイル ¥11,000

### LA GROUSE D'ÉCOSSE

MARINÉE PUIS RÔTIE, «FLAN DE FOIE GRAS» VOILÉ D'UNE FINE FEUILLE DE NAVET ACIDULÉE

POMME/CARDAMOME VERTE/VINAIGRE DE COING, MARMELADE DE CHOU ROUGE

SAUCE AUX AIRELLES RELEVÉE D'UNE POINTE DE WHISKY HIBIKI «17 ANS D'ÂGE»

スコットランド産雷鳥のロティ フォワグラのフラン 蕪のマリネ リンゴのカラメリゼ 花梨ヴィネガーとカルダモン風味

赤キャベツのマルムラード クランベリーソース “ウイスキー響 17年”の香り ¥9,800

### LE VEAU DE LAIT «ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE» (POUR 2 PERSONNES)

NOIX DE QUASI CUITE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, RIS DE VEAU LAQUÉ

LAITUE BRAISÉE «FARCIE», CAROTTE FONDANTE AU LARD DE COLONNATA

PULPE D'AIL NOIR DE KYOTO, CITRON CONFIT

JUS SIMPLE D'UN RÔTI À LA MARJOLAINE

フランス産乳飲み仔牛のココット焼き リー・ド・ヴォーのラケ/サラダ菜のプレゼ/キャロットフォンダン/ラルドコロナータ

京都産黒にんにくのピュルプ シトロンコンフィ ロティしたジュ マジョラム風味 <お二人様> ¥18,000

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, «TARTE» DE PÉPITES DE MAY QUEEN AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET TRUFFE D'AUTOMNE

OIGNONS ACIDULÉS AU JUS DE BETTERAVE ROUGE, VELOUTÉ «VERT»

SAUCE VIN JAUNE AUX FINES HERBES

熊本産あか牛フィレ肉 タルトに見立てたポテトときのこのソテー 秋トリュフ添え ビーツのジュでマリネしたオニオン

緑のヴルーテとハーブ入りソース・ヴァンジョース ¥14,000

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥3,200

-----  
メニュー内容は変更になる場合がございます。  
表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。  
-----