

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 ポワローのクリームとコンディマン「禅」 そば粉のプリンス ¥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

黒鮭のバターポッシュ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルゲールのリゾット 生雲丹のブイヨンソース ¥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 SOLLÈS 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 CARAMELISÉES 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 ソースシヴェ ¥12,000

LES VIANDES/肉料理

LA VOLAILE «AMAGI SHAMO»

CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE, PUIS TAILLÉE EN AIGUILLETES, LA CUISSE EN BALLOTTINE, FARCE «GRAND-MÈRE», SAUCE SUPRÊME
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE

ゆっくりと火入れした“天城軍鶏”の胸肉のエギューエット もも肉とフォワグラのパロティース ソースシュブレード
目の前でスライスする白トリュフと共に ¥18,500

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/ラルドコロンナータ
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・ヴァンジョーヌ ¥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。
