

## 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スリーヌ トピナンプルのジュレ 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

### LES COQUILLAGES

ÉMINCÉ DE «AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI»

FONDUE DE FENOUIL ET POIREAUX LIÉ D'UN JUS DE COQUILLAGES LÉGÈREMENT ANISÉ  
蛤の殻に詰めた貝類 フヌイユとポワローのフォンデュ アニス風味の“ジュ・ド・コキヤージュ” ¥7,800

### LA LANGOUSTINE

CRÉMEUX DE GRAINES DE SARRASIN/MASCARPONE/TRUFFE NOIRE  
MANGE TOUT, FÈVE ET NAVET ROUGE, COULIS DE TRUFFE AU VINAIGRE METISTA  
JUS DE HOMARD À LA PRESSE

ラングスティースとそばの実のリゾット 黒トリュフ風味  
絹さや/そら豆/紅芯大根 酸味の効いたトリュフのクーリィ プレスしたオマール海老のジュ ¥9,200

### LE FOIE GRAS DE CANARD

CONFIT AU NATUREL, CHUTNEY DE KAKI ET KUMQUATS AU POIVRE DE TIMUT DU NÉPAL  
GELÉE D'UN CONSOMMÉ AU BANYULS

鴨フォワグラのコンフィ“ナチュレル” 柿のチャツネと金柑のコンフィ ネパール産ポワヴル・ティミュット  
バニユルス風味のコンソメのジュレ ¥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, JULIENNE DE CÉLERI RAVE AUX HERBES FRAÎCHES  
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ «TERRE ET MER»

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ヌとフレッシュハーブ «コンソメ・オマール/コンソメ・プッフ」のエミュルション ¥8,800

### LE TURBOT

RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX, ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENT «SEICHE, CITRON, TROMPETTE, CROÛTON»  
VELOUTÉ ÉPINARD/SHISO, SABAYON AU VIN JAUNE

ブルターニュ産テュルボのロティ アンディーブのブレゼとコンディマン ほうれん草と紫蘇のヴルーテ  
ヴァンジョーズ風味のソースサバイオン ¥11,800

### LE HOMARD BLEU

RÔTI EN CARAPACE, RAVIOLE «ZEBRA», MOUSSELINE «PAIN/CHAMPIGNON» 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スリーヌ ソースシヴエ ¥12,000

## LES VIANDES/肉料理

### LE CANARD (POUR 2 PERSONNES)

EN TOURTE FEUILLETÉE AU FOIE GRAS

SALADE DE «PETIT VERT» À LA TRUFFE NOIRE, MOUSSELINE DE CAROTTE À LA CORIANDRE  
SAUCE PÉRIGUEUX

鴨肉とフォワグラのパイ包み焼き  
黒トリュフを添えた“プティ・ベール”のサラダ キャロットのムーススリーヌ コリアンダー風味 ソースペリグー <お二人様> ¥18,000

### LA BÉCASSE D'ÉCOSSE

SERVIE ENTIÈRE, «RÔTIE D'ABATTIS» VOILÉE DE LARD DE COLONNATA À LA POUDRE D'ORANGE CONFITE  
CHOU VERT/TRUFFE NOIRE, NAVET ROYALE DE FOIE GRAS

SAUCE SALMIS  
スコットランド産ベキャスのロティ ラルドコロンナータをまとったアバティ オランジュの香り  
ちりめんキャベツ/トリュフ/蕪/フォワグラのロワイヤル ソースサルミ ¥16,000

### LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI EN MÉDAILLON, MARMELADE DE CHOU ROUGE AUX CASSIS  
L'ÉPAULE BRAISÉE AU FOIE GRAS, ENROBÉE D'UNE PÂTE VERTE

«MILLE-FEUILLE» DE POMME DE TERRE TRUFFÉ  
SAUCE POIVRADE  
蝦夷鹿ロース肉のロティ 赤キャベツとカシスのマルムラード  
パスタで巻いたエポールのブレゼとフォワグラ ポテトのミルフィーユ トリュフ風味 ソースポワブラード ¥8,800

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET “PRESQUE” ROSSINI, FILS DE MAY QUEEN AUX ASPERGES VERTES  
SAUCE TRUFFE

熊本産あか牛フィレとフォワグラの“ロッシーニ” クリスピーポテトを巻いたグリーンアスパラガス  
ソーストリュフ ¥16,000

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。  
-----