

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

«TOUTE VERTE», ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSELINE À LA TRUFFE NOIRE, «RAVIOLE VÉGÉTALE»
CONSOMMÉ DE HOMARD LIÉ AU BEURRE D'OURSIN

サラダ菜で包んだラングスティーズとムース
黒トリュフとちりめんキャベツのラヴィオリ オマールコンソメと雲丹バターのエミュルション ¥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・ティムット
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 KINMÉDAÏ

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”のように見立てた金目鯛のヴァプール
セロ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

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リーヌ ソースシヴェ ¥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リーヌ コリアンダー風味 ソースペリグー 〈お二人様〉 ¥18,000

LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE SUPRÊME EN CROÛTE DE PERSIL AU GENIÈVRE, LA CUISSE CONFITE PUIS LAQUÉE DE BIGARADE
FRICASSÉE DE MORILLES FARCIES, ASPERGES VERTES

JUS «HACHÉ»

ラカン産ピジョン胸肉のロティ パセリとジュニエールのクルート ビガラードをラケしたもも肉のコンフィ
モリーユ茸のフリカッセとグリーンアスパラガス フォワ入りのジュ ¥7,600

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 MAY QUEEN 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 ET FOIE GRAS RÔTI, PETIT «JARDIN D'HIVER» ACIDULÉ/CROQUANT

SAUCE «RICHE» EN TRUFFE

熊本産あか牛とフォワグラのロティ “冬野菜の小さな庭園” トリュフソース ¥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。