

## MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LA DAURADE

FINES TRANCHES MARINÉES «MINUTE» À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR, CITRON, BAIE ROSE ET PAVOT BLEU  
ARTICHAUTS ET CHAMPIGNONS COMME UNE GRECQUE, FENOUIL À L'ORANGE  
PURÉE DE FENOUIL AU CAVIAR OSCIÈTRE

天然真鯛の“瞬間”マリネ アーティーチョーク/シャンピニオンのグレック  
フヌイユのオレンジ風味とムースリーヌ  
キャビア・オシエトラ添え

### LA SELLE D'AGNEAU

RÔTIE EN CROÛTE D'ÉPICES, L'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS, SERVIE CROUSTILLANTE  
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, PULPE D'AUBERGINE, FEUILLE SÈCHE  
JUS À L'HUILE D'ARGAN

エピスで包んだ仔羊鞍下肉のロティ プレゼしたエポールとドライフルーツのクルスティヤン  
花ズッキーニのファルシィ キャビア・ド・オーベルジーヌと茄子のチップス  
アルガンオイル香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LE «TEXTURÉ» AUX FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツのメレンゲ/パルフェグラッセ/ソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

## MENU «LES BELLES GOURMANDES» ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### L'ASPERGE BLANCHE

JUSTE POCHÉE, COQUILLAGES LAQUÉS, FLEURS DE SHISO  
ROYALE DE JUS DE COQUES, BOUILLON DE PETITS POIS «IODÉ»

フランス産ホワイトアスパラガスとコキヤージュ 花紫蘇添え  
あさりのロワイヤル  
潮の香るプティ・ボワのエキューム

### LE HATA

EN CRÉPINETTE, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD, RAVIOLI DE LÉGUMES AUX HERBES  
SAUCE LIE DE VIN COMME UNE BÉARNAISE

ハタとフレッシュハーブのクレピネット包み焼き ほうれん草と野菜のラビオリ  
赤ワイン風味のソースベアルネーズ

### LE VEAU

FILET RÔTI AUX AROMATIQUES, MOUSSELINE ONCTUEUSE DE LAITUE  
FONDANT DE POMME DE TERRE «INKA» AU PARMESAN, AIL NOIR DE KYOTO ET ROQUETTE  
JUS AU CITRON CONFIT

仔牛フィレ肉のロティ パルメザンチーズをまとった“インカのみざめ”  
サラダ菜のムースリーヌ/京都黒にんにく/ルッコラ  
ロティしたジュ シトロン風味

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### NAGE GLACÉE AUTOUR DES AGRUMES

SORBET ANETH/BASILIC

柑橘類のナージュ アネットとバジリコのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

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(12%)が加算されます。