

Lettre gourmande / appetizer / 前菜

Langoustine et coquillage rafraîchis, crème de petit pois au shiso Cold langoustine and clam, green peas cream with shiso 冷菜 “手長海老とクラム” 紫蘇風味のグリーンピースクリーム	¥2,800
Suprême de pigeonneau glacé dans son jus, cuisse et anguille fumée en mille-feuille Supreme young pigeon glazed with its jus, leg and smoked eel like a mille-feuille 小鳩胸肉のグレゼ 腿肉と燻製鰻のミルフィーユ仕立て	¥4,200
Sélection de légumes et écrevisses rôties, vinaigrette à la truffe Selection of vegetables with roasted cray fish, black truffle dressing 季節野菜とエクルビスのロティ ブラックトリュフドレッシングと共に	¥3,300
Marbré de foie gras, compotée d'abricots secs, croustillant de pain d'épices, gelée d'hibiscus Foie gras and dried apricot terrine, crispy gingerbread with hibiscus jelly フォアグラとドライアプリコットのテリーヌ クリスピージンシャーブレッド ハイビスカスゼリーと共に	¥3,100
Moelleux de filets d'anchois frais marinés aux épices, fondue de poivrons en Basquaise, sorbet yaourt-chorizo Fresh anchovy puck, bell pepper Basquaise, yogurt and chorizo sherbet バスク風ピーマンのアンチョビ包み ヨーグルトチョリソーソルベ	¥2,900

Les potages / soup / スープ

Crème froide d'amande à l'ail, pastilla de canard Cold almond and garlic cream soup, duck pastilla 冷製アーモンドとニンニクのクリームスープ 鴨コンフィのパスティヤ	¥2,200
Consommé de volaille, raviole de foie gras truffée Chicken consommé, foie gras and black truffle ravioli チキンコンソメ フォアグラとブラックトリュフのラヴィオリ	¥2,000
Velouté de homard et raviole de langoustine en duxelle de champignons Lobster velouté, langoustine ravioli with mushroom duxelle ロブスターとフォアグラのヴルーテ 手長海老のラヴィオリと共に	¥2,400

Le retour des bateaux / fish / 魚料理

Homard glacé, purée de céleri rave et copeaux de Comté Glazed lobster, celeriac purée and sliced Comté cheese ロブスターのグレゼ 根セロリのピューレ コンテチーズとのマリージュ	¥6,500
Itoyori en portefeuille, tartine de céréales en pissaladière, sauce au vin rouge Itoyori "portefeuille" style, dry cereal bread with pissaladière and red wine fumet イトヨリ "ポルトフィユ" 仕立て ピサラディエールとシリアルブレッドと共に 赤ワインソースを添えて	¥4,200
Tronçon de turbot grillé, poivrade rôtie au jus, fines tranches de chorizo aux péquillos Grilled turbot, roasted violet artichoke, slices of chorizo and pequillos 平目のグリエ バイオレットアーティチョークのロースト チョリソーとペキオスのスライスと共に	¥7,000
Pavé de loup au lard de Colonna, galette de pomme de terre à l'ail doux, sauce safranée Sea bass with lard de Colonna, potato and garlic galette, saffron sauce ロード・コロナを詰めた鱸のパヴェ ポテトとガーリックガレット サフランのソース	¥4,600

Le Ménagier / meat / 肉料理

Côte de veau rôtie, fricassée de légumes à la sauge, et son jus Roasted veal chop, vegetable fricassee with sage, veal jus 仔牛肉のロースト 季節野菜のフリカッセ セージの香り 仔牛のジュ	¥4,500
Noix de ris de veau glacée au soja, envolée de girolles aux cuisses de grenouille Sweetbread glazed with soy juice, pan-fry of chanterelle and frog legs 醤油ソースをからめたリー・ド・ヴォー ジロル茸とグルヌイユのポワレ	¥6,800
Filet de boeuf poêlé, frites de panisse, beurre Maître d'Hôtel et sauce Bordelaise Seared top Japanese beef fillet, crispy panisses, « <i>Maître d'Hôtel</i> » butter and Bordelaise sauce 特選和牛フィレ肉のポワレ クリスピーパニス ブール メートルドテル ボルドレーズソース	¥10,300
Suprême de volaille en ballotine de foie gras à la truffe et son jus, cannellonis aux carottes Poultry supreme filled with foie gras and truffle, <i>cannelloni terrine with carrot flavor, served with its jus</i> フォアグラとトリュフを詰めたチキンバロティーヌ 人参風味のカネロニテリーヌを添えて	¥6,300

Prices are inclusive of applicable tax and subject to service charge.
表記料金には税金が含まれております。別途サービス料が加算されます。

Les gourmandises / dessert / デザート

Parfait glacé à l'orange sur un pain de Gênes et sorbet amaretto Iced orange parfait and pain de Gênes served with amaretto sherbet オレンジパルフェとパン・ド・ジェーヌ アマレットシャーベット	¥2,500
Nage de cerises, crème glacée au mascarpone Cherries in their juice and mascarpone ice cream チェリーのナージェ仕立て マスカルポーネアイスクリームと共に	¥2,500
Mousse à la rose sur un palet de chocolat pur caraïbes, sorbet cacao à la rose Rose mousse with caraïbes chocolate palet, cacao and rose sherbet バラとチョコレートの饗宴	¥2,500
Mosaïque de fruits, gelée de jasmin, madeleines Fruits mosaic, jasmine jelly and madeleines フルーツのモザイク仕立て ジャスミンゼリーとマドレーヌ	¥2,500
Papillotte d'ananas, sorbet à la noix de coco Pineapple papillotte and coconut sherbet パイナップルパピオット ココナッツシャーベットと共に	¥2,500
Le plateau de fromages affinés (3 pièces) Fine cheese selection from trolley (3 pieces) シェフの特選チーズ - お好きなチーズをお選びください (3個)	¥1,800