

CROWN

MENU EXPRESS エクスプレス *平日限定

Amuse-bouche
アミューズ ブーシュ

Coquilles Saint-Jacques en carpaccio / gelée d'Umeshu / glace de Shiso / crumble d'Ume
帆立貝のカルパッチョ / 梅酒のジュレ / 紫蘇のアイスクリーム / 梅のクランブル

Filet de porc roulé de bacon / cromesquis de pied / polenta et truffe / jus à la moutarde Dijon
金華豚フィレ肉のベーコン巻 / 豚足のクロメスキ / トリュフを加えたポレンタ / デイジョンマスタードのジュ

Mignardises / Café
ミニャルディーズ / コーヒー

¥6,000

MENU MIDI ミディ

Amuse-bouche
アミューズ ブーシュ

Coquilles Saint-Jacques en carpaccio / gelée d'Umeshu / glace de Shiso / crumble d'Ume
帆立貝のカルパッチョ / 梅酒のジュレ / 紫蘇のアイスクリーム / 梅のクランブル

ou または

Légumes d'été à la niçoise / émulsion d'olive noir / œuf de poule cuit à 67 degrés
夏野菜のニソワーズ / ブラックオリーブのエミュルジョン / 温度卵

Hata poêlé / déclinaison de chou-fleurs / écume de jambon ibérique bellota
ハタのポワレ / カリフラワーのデクリネゼン / イベリコペジョータ生ハムのエキユム

ou または

Filet de porc roulé de bacon / cromesquis de pied / polenta et truffe / jus à la moutarde Dijon
金華豚フィレ肉のベーコン巻 / 豚足のクロメスキ / トリュフを加えたポレンタ / デイジョンマスタードのジュ

Sphere de litchis et rose / soupe de fruits rouges aux herbes / sorbet de framboise de ronce
ライチと薔薇のスフェール / ハーブが香る赤い果実のスープ / タイベリーのソルベ

Mignardises / Café
ミニャルディーズ / コーヒー

¥7,000

MENU MARCHÉ マルシェ

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Coquilles Saint-Jacques en carpaccio / gelée d'Umeshu / glace de Shiso / crumble d'Ume

帆立貝のカルパッチョ / 梅酒のジュレ / 紫蘇のアイスクリーム / 梅のクランブル

Hata poêlé / déclinaison de chou-fleurs / écume de jambon ibérique bellota

ハタのポワレ / カリフラワーのデクリネゾン / イベリコベジータ生ハムのエキュム

Filet de porc roulé de bacon / croustis de pied / polenta et truffe / jus à la moutarde Dijon

金華豚フィレ肉のベーコン巻 / 豚足のクロメスキ / トリュフを加えたポレンタ / デイジョンマスタードのジュ

Sphere de litchis et rose / soupe de fruits rouges aux herbes / sorbet de framboise de ronce

ライチと薔薇のスフェール / ハーブが香る赤い果実のスープ / タイベリーのソルベ

Mignardises / Café

ミニャルディーズ / コーヒー

¥9,000

MENU DÉLICE デリス

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Coquilles Saint-Jacques en carpaccio / gelée d'Umeshu / glace de Shiso / crumble d'Ume
帆立貝のカルパッチョ / 梅酒のジュレ / 紫蘇のアイスクリーム / 梅のクランブル

Légumes d'été à la niçoise / émulsion d'olive noir / œuf de poule cuit à 67 degrés
夏野菜のニソワーズ / ブラックオリーブのエミュルジョン / 温度卵

Hata poêlé / déclinaison de chou-fleurs / écume de jambon ibérique bellota
ハタのポワレ / カリフラワーのデクリネゾン / イベリコベジータ生ハムのエキューム

Filet de bœuf grillé / gratin dauphinois au beaufort d'été / Edamamé et truffe d'été
国産牛フィレ肉のグリエ / ボーフォールチーズのドフィーヌ風グラタン / 枝豆とサマートリュフ

ou または

Filet de porc roulé de bacon / croustis de pied / polenta et truffe / jus à la moutarde Dijon
金華豚フィレ肉のベーコン巻 / 豚足のクロメスキ / トリュフを加えたポレンタ / デイジョンマスタードのジュ

Mousse d'ananas / transparence de fruits de la passion

coulis de mangue / glace à la menthe frais

パイナップルのムース / 透明なパッションフルーツのエッセンス / マンゴのクーリ / ミントのアイスクリーム

Mignardises / Café

ミニヤルディーズ / コーヒー

¥12,000

Menu déjeuner de l'été

～夏の風情～

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Caviar osciètra et œuf / mousseline de pommes de terre / jus de cresson

オシエトラキャヴィアと卵 / ポテトのムースリーヌ / クレソンのジュ

Crabe Kégani en rémoulade et grillé / caviar osciètra / gelée de verveine

毛蟹のグリエとレムラード / オシエトラキャヴィア / ヴェルヴェーヌのジュレ

Rouget-barbet poêlé / petits bateaux de pommes de terre aux moules / sauce fenouillette

フランス産ヒメジのポワレ / ムール貝を詰めたジャガイモの小箱 / フヌイユのソース

Filet de bœuf grillé / gratin dauphinois au beaufort d'été / Edamamé et truffe d'été

国産牛フィレ肉のグリエ / ポーフォールチーズのドフィーヌ風グラタン / 枝豆とサマートリュフ

Pre dessert ou fromages

プレデセール または アシェットフロマージュ

Votre choix de dessert à la carte

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

Mignardises / Café

ミニャルディーズ / コーヒー

¥15,000

*食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.