

À LA CARTE

Entrées / 前菜

Asperges blanches poêlés / jambon cru de Cinta Senese / vinaigrette de truffe ロワール産ホワイトアスパラガスのポワレ / チンタセネーゼ豚の生ハム / トリュフのヴィネグレット	5,400
Rectangle de saumon et légumes / glace à l'estragon / marinade acidulée aux fruits de la passion スコットランド産サーモンと野菜のプレッセ / エストラゴンのグラス / パッションフルーツのマリナード	5,000
Pâté en croûte de canard et foie gras / compote de kumquat / endive rouge et haricots verts 鴨とフォアグラのパテアンクルート / 金柑のコンポート / 赤アンディーブといんげん豆	5,200
Légumes verts / émulsion de parmesan et fleurs de colza / crumble d'olives noires 緑の野菜 / パルメザンチーズのエミュルションと菜の花 / ブラックオリーブのクランブル	4,800
Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson オシエトラキャヴィアと温度卵 / ポテトとアドックのムースリース / クレソンのジュ	6,400

Poissons / 魚料理

Homard bleu rôti / morilles et petits pois à la française / beurre café de paris オマールブルー / モリユ茸とグリーンピースのフランセーズ / ブールカフェドパリ	11,000
Filet de turbot au champagne / fricassée de champignons et moules / piment d'Espelette 平目のシャンパーニュソース / ムール貝と茸のフリカッセ / ピマン デスペレット	6,800
Saint-pierre / mousseline d'artichaut / condiments de calmar / lard coronnata ブルターニュ産的鯛 / アーティチョークのムースリース / ヤリイカのコンディメント / ラールコロンナータ	7,400

Viandes / 肉料理

Filet de bœuf Wagyu / potiron et queue de bœuf / jus à la Fourme d'Ambert 黒毛和牛フィレ肉のグリエ / カボチャとクードブフ / フルムダンベールの香るジュ	12,000
Suprêmes de pigeon rôti et ses cuisses confites / ragoût de lentilles vertes / jus aux épices ラカン産ピジョン胸肉のロティと腿肉のコンフィ / レンズ豆の煮込み / エピス風味のジュ	8,400
Carré d'agneau rôti / garniture grand-mère / purée d'oignons nouveaux / jus au romarin 西オーストラリア産仔羊のロースト / グランメール風の小野菜 / 新玉葱のピューレ / ローズマリー風味のジュ	7,800

Fromages / チーズ

Un plateau des fromages de France フランス産フロマージュ各種	2,250
--	-------

Desserts / デザート

Piano au chocolat / Praliné d'amandes et noisettes ピアノショコラ / ミルクとジャンデュージャのアパレイユ / カカオソルベ / ソースカフェ	2,750
Crèmeux au Mascarpone / glace aux fraises et son jus / croustillant au citron マスカルポーネのクレムー / 苺のソルベとジュ / シトロンのクルスティアン	2,200
Millefeuille à notre façon / compote d'abricot / crème glacée au caramel au beurre salé ミルフィユ / アプリコットのコンポート / 塩キャラメルのアイスクリーム	2,200
Noisette au mètre / streusel croquant / Ganache montée jivara / crème glace panée des noisettes du Piémont ノワゼットのメートル / ストリューゼルクロカン / ジバラのガナッシュ / ピエモンテ産ノワゼットのアイスクリーム	2,200

CROWN

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Légumes verts / émulsion de parmesan et fleurs de colza / crumble d'olives noires

緑の野菜 / パルメザンチーズのエミュルションと菜の花 / ブラックオリーブのクランブル

Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson

オシエトラキャビアと温度卵 / ポテトとアドックのムースリーヌ / クレソンのジュ

Saint-pierre / mousseline d'artichaut / condiments de calmar / lard coronnata

ブルターニュ産的鯛 / アーティチョークのムースリーヌ / ヤリイカのコンディメント / ラールコロンナータ

Filet de bœuf / potiron et queue de bœuf / jus à la Fourme d'Ambert

国産牛フィレ肉のグリエ / カボチャとクードブフ / フルムダンベールの香るジュ

Pre dessert ou fromages

プレデザート 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

¥14,000

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

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

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

MENU DÉLICE デリス

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Rectangle de saumon et légumes / glace à l'estragon / marinade acidulée aux fruits de la passion
スコットランド産サーモンと野菜のプレッセ / エストラゴンのグラス / パッションフルーツのマリナード

Asperges blanches poêlés / jambon cru de Cinta Senese / vinaigrette de truffe
ロワール産ホワイトアスパラガスのポワレ / チンタセネーゼ豚の生ハム / トリュフのヴィネグレット

Filet de turbot au champagne / fricassée de champignons et moules / piment d'Espelette
平目のシャンパーニュソース / ムール貝と茸のフリカッセ / ピマン デスペレット

Filet de bœuf / potiron et queue de bœuf / jus à la Fourme d'Ambert
国産牛フィレ肉のグリエ / カボチャとクードブフ / フルムダンベールの香るジュ

ou または

Carré d'agneau rôti / garniture grand-mère / purée d'oignons nouveaux / jus au romarin
西オーストラリア産仔羊のロースト / グランメール風の小野菜 / 新玉葱のピュレ / ローズマリー風味のジュ

Noisette au mètre / streusel croquant / ganache montée jivara
crème glace panée des noisettes du Piémont
ノワゼットのメートル / ストリューゼルクロカン / ジバラのガナッシュ / ピエモンテ産ノワゼットのアイスクリーム

Mignardises / Café

ミニャルディーズ / コーヒー

¥11,000

MENU MARCHÉ マルシェ

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Rectangle de saumon et légumes / glace à l'estragon / marinade acidulée aux fruits de la passion
スコットランド産サーモンと野菜のプレッセ / エストラゴンのグラス / パッションフルーツのマリナード

Filet de turbot au champagne / fricassée de champignons et moules / piment d'Espelette
平目のシャンパーニュソース / ムール貝と茸のフリカッセ / ピマン デスペレット

Carré d'agneau rôti / garniture grand-mère / purée d'oignons nouveaux / jus au romarin
西オーストラリア産仔羊のロースト / グランメール風の小野菜 / 新玉葱のピューレ / ローズマリー風味のジュ

Crèmeux au Mascarpone / glace aux fraises et son jus / croustillant au citron
マスカルポーネのクレムー / 苺のソルベとジュ / シトロンのクルスティアン

Mignardises / Café

ミニャルディーズ / コーヒー

¥8,500

MENU MIDI ミディ

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Rectangle de saumon et légumes / glace à l'estragon / marinade acidulée aux fruits de la passion
スコットランド産サーモンと野菜のプレッセ / エストラゴンのグラス / パッションフルーツのマリナード

ou または

Asperges blanches poêlés / jambon cru de Cinta Senese / vinaigrette de truffe

ロワール産ホワイトアスパラガスのポワレ / チンタセネーゼ豚の生ハム / トリュフのヴィネグレット

Filet de turbot au champagne / fricassée de champignons et moules / piment d'Espelette

平目のシャンパーニュソース / ムール貝と茸のフリカッセ / ピマン デスペレット

ou または

Carré d'agneau rôti / garniture grand-mère / purée d'oignons nouveaux / jus au romarin

西オーストラリア産仔羊のロースト / グランメール風の小野菜 / 新玉葱のピューレ / ローズマリー風味のジュ

Crèmeux au Mascarpone / glace aux fraises et son jus / croustillant au citron

マスカルポーネのクレムー / 苺のソルベとジュ / シトロンのクルスティアン

Mignardises / Café

ミニャルディーズ / コーヒー

¥6,500

MENU EXPRESS エクスプレス * 平日のみ

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Rectangle de saumon et légumes / glace à l'estragon / marinade acidulée aux fruits de la passion
スコットランド産サーモンと野菜のプレッセ / エストラゴンのグラス / パッションフルーツのマリナード

Filet de turbot au champagne / fricassée de champignons et moules / piment d'Espelette

平目のシャンパーニュソース / ムール貝と茸のフリカッセ / ピマン デスペレット

Mignardises / Café

ミニャルディーズ / コーヒー

¥5,500