

Les Entrées

前菜

Foie gras poêlé "Humour du chef"

鴨のフォワグラのポワレ 本日のスタイルで

6000yen

(s-4200yen)

Bvarois de navet aux homard, corail d'oursin et sa gelée

なめらかに仕上げた蕪のババロア オマールブルーと雲丹と共に

6200yen

(s-4300yen)

Délice de crabe à la crème de crustacée et son sorbet d'avocat

甲殻類の旨味纏わせた毛蟹 林檎風味のアボカドのソルベと共に

6500 yen

(s-4500yen)

Consommé double à la crème de salsifis, servi avec un foie gras cuit

冷製コンソメダブル なめらかな牛蒡のクリームとフォアグラのキューイ

5800yen

Suggestion du jour

旬の食材を楽しむ本日の一皿

5800yen ~

(s-4200yen)

Les Poissons

鮮魚料理

Homard bleu dans votre style préféré _ pour deux personnes

フランス ブルターニュ産オマール海老 お好みのスタイルで
(2名様より承ります)

12,000 yen

Coquille Saint-Jacques grillées aux cèpes et à la mousseline de salsifis

帆立貝のグリエ セップ茸のソテーと牛蒡のピューレを添えて

5900yen

(s-4,300yen)

Langoustine en pomme de terre servi avec une vinaigrette de noix

ジャガイモを纏った手長海老ポワレ クルミ油のドレッシングで

6,200yen

Poisson à chair blanche cuits à la soupe de poisson "L'eau à la bouche "

本日の鮮魚のポワレ スープ ド ポワソン仕立て ロアラブッシュスタイル

6,500yen

(s-4,500yen)

Poisson suivant l'arrivage du matin

本日入荷の鮮魚料理

6,500yen〜

(s-4,200yen)

Les Viandes

肉料理

Pavé de boeuf grillé à la bolognaise, servi avec une onctueuse crème de potiron

黒毛和牛ロース肉のグリエ 赤味噌風味のボロネーゼとなめらかなバターナッツのピューレ
12,000 yen (par 100g)
(s-8,400yen par 50g)

Pigeon ramier rôti au vin rouge accompagné de pâtes de frais à la crème de cèpe

香ばしくローストした山鳩 タイム風味の赤ワインソース セップ茸のクリームパスタを添えて
7,000 yen

Ris de veau poêlé à la pomme cuit et sa sauce au fourme d'Ambert

リ・ド・ヴォーのポワレ 林檎のカラメリゼ フルム・ダンベールソース
6,200yen
(s-4,800yen)

Canon d'agneau poêlé aux truffes servi avec un foie gras cuit

フランス産仔羊背肉のポワレ トリュフソース フォアグラのキュイと共に
7,200 yen
(s-5,200yen)

Entrée du jour-Saveurs de la saison

旬の食材を楽しむ本日の一皿
6,000yen〜
(s-4,000yen)

Les Desserts - Chef pâtissier Hiroshi Hamamura -
デザート

Compote de figues au pain d'épices servi avec une glace de bière noire
無花果のコンポートとパン・デピス 黒ビールのアイスクリーム
1,900 yen

Une sphère aux mousses de chocolat 'Caraïb'
濃厚なチョコレート”カライブ”のムース 鬼灯の香り

1900yen

Tarte de marron "automne" et glace érable
マロンのタルト メープルのアイスクリーム添え

1,800yen

Crêpe Suzette _ pour deux personnes
クレープシュゼット
(2名様より承ります)

3,600yen

Dessert du jour "l'esprit de pâtissière"
本日のシェフパティシエの一皿

1,800yen〜