

# Les Entrées

前菜

*Foie gras de canard poêlé à la façon du chef Nakajima*

フォアグラのポワレ シェフ中嶋のインスピレーション  
5,800yen  
(s-4,000yen)

*Lamelles de homard bleu et coquille saint jacques, servi avec galette de cèpe*

オマールブルーとセップ茸のガトー仕立て シトロネルのクリアなフィルム  
5,900yen  
(s-4,200yen)

*Laitance de FUGU cuits aux truffe et fenouil doux*

河豚白子のティエド 黒トリュフの芳香  
6,800yen  
(s-4,800yen)

*Ormeau poêlé au beurre de persil, accompagné ragoût de haricot coco blanc*

蝦夷鮑のポワレ 芳醇なバターの香り 白インゲン豆のラギーと共に  
6,300yen  
(s-4,600yen)

*Suggestion du jour*

旬の食材を楽しむ本日の一皿  
5,800yen〜  
(s-4,200yen〜)

# 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 poêlé aux petit légumes, servi avec truffe noir*

帆立貝柱のポワレ 黒トリュフを散りばめて

7,000yen

(s-5,800yen)

*Langoustine en pomme de terre à la crème de crustacés, servi avec une salade de la pomme*

じゃがいもに包まれた手長海老 林檎とクレソンのサラダを添えて

6,000yen

(s-4,500yen)

*Poisson à chair blanche poêlé aux légumes-racines, sauce au crustacés*

本日の鮮魚のポワレ 季節の根菜の彩りと共に サフラン香る甲殻類のソース

6,300yen

(s-4,600yen)

*Poisson suivant l'arrivage du matin*

本日入荷の鮮魚料理

6,000yen～

(s-4,500yen～)

# Les Viandes

肉料理

*Entrecôte de bœuf grillé au flan de carotte ,accompagné de crème de Iburigakko*

和牛ロース肉のグリエ 高橋篤子さんの燻りがっこと共に

10,000yen ( par 100g )

(s-7,200yen par 50g)

*Canard challandais rôti aux salsifis et sa sauce "SERI"*

シャラン産鴨のロースト 胡麻薫る芹とごぼうと共に

6,000yen

(s-4,600yen)

*Ris de veau poêlé aux risotte de parmesan truffé*

リ・ド・ヴォーのポワレ パルメザンコポーとトリュフ薫るリゾットと共に

6,000yen

(s-4,800yen)

*Selle d'agneau cuits à la façon du chef Nakajima*

仔羊鞍下肉を本日のシェフ中嶋のインスピレーションで

6,500yen

*Gibier de jour*

本日のジビエ料理

6,200yen～

(s-4,800yen～)

# *Les Desserts* - Chef pâtissier Hiroshi Hamamura -

デザート

*Navire de feuilleté aux fraises, servi avec glace au vanille*

フィユタージュのボートに苺とグラスバニユを乗せて

1,900yen

*Composition de compote de "Shiranuhi" et de chocolat noir et blanc*

不知火と2色のショコラのシンフォニー クローバー蜂蜜の香り

2,000yen

*Fondant au chocolat, gelée aux fruits rouge aromatisée aux épices*

チョコレートのフォンダン 赤い果実のジュレにエピスを馨らせて

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)

3,600 yen

*Dessert du jour "l'esprit de pâtissière"*

本日のシェフパティシエの一皿

1,800 yen〜