

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

5,900yen~

(s-4,200yen)

Raviole de faisan aux légumes accompagné de foie gras cuit

雉のラヴィオリ 温かいコンソメを注いで

6,000yen

(s-4,200yen)

Pomme détaillée en rondlle aux corails d'oursins et homard bleu

オマール海老と雲丹の Rond 林檎の二重奏と共に

6,200 yen

(s-4,300yen)

Laitance de Fugu frit au shiitake et sa sauce échalote de vinaigre de xérès

河豚白子のフリット 椎茸と生姜風味のレタスを添えて シェリービネガーとエシャロットのソース

6,500yen

(s-4,500yen)

Suggestion du jour

旬の食材を楽しむ本日の一皿

6,000yen ~

(s-4,500yen)

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)

14,000 yen

Coquille saint-Jacques poêlé au Yurine servi avec une truffe copeaux

帆立貝柱のポワレ トリュフを散りばめて・・・

6,700yen

(s-4,650yen)

Petit ormeau cuit aux beurre de caviar accompagné de la pomme de terre émincée

鮑のティエド キャビアバターの芳香

6,500yen

(s-4,500yen)

Poisson à chair blanche poêlé au Shungiku, accompagné de pamplemousse à l'odeur "Sansho"

本日の鮮魚のポワレ ほろ苦い春菊のソースと蕪のクリーム 山椒を纏ったグレープフルーツのアクセント

6,200yen

(s-4,300yen)

Poisson suivant l'arrivage du matin

本日入荷の鮮魚料理

6,000yen～

(s-4,200yen)

Les Viandes

肉料理

Entrecôte de bœuf poêlé aux truffes servi avec une riz cargo

黒毛和牛ロース肉のポワレ 玄米粉のパスタとハチノスのキュイ ソースペリグー

12,000 yen (par 100g)

(s-8,000yen par 50g)

Pigeon bresse rôti aux oignon nouveau et sa sauce au thyme

ブレス産仔鳩のロティ タイムの香りをきかせて

6,500 yen

(s-4,500yen)

Queue de bœuf braisé au vin rouge et crème de céleri-rave

牛テールのブレゼ 赤ワインのソース

6,000yen

(s-4,200yen)

Petit navarin d'agneau aux olives noire accompagné de légumes de la saison

仔羊のナヴァラン 季節野菜と共に

6,300 yen

(s-4,300yen)

Entrée du jour-Saveurs de la saison

旬の食材を楽しむ本日の一皿

6,500yen～

(s-4,500yen)

Les Desserts - Chef pâtissier Hiroshi Hamamura -

デザート

Tarte tatin aux pommes et sa mousse, servi avec une glace à la cannelle
タルトタタンと紅玉のムース シナモン香るアイスと共に
1,900 yen

Soufflé chocolat au poivre noir "Kerala" servi avec glace à la vanille
スフレショコラ 黒胡椒“ケララ”の薫を効かせて
2,000yen

Composition de fraise, pomme vert et chocolat blanc
苺,青林檎,ホワイトチョコレートのコンポジション
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~