

# 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

5,800yen

*Truite "Ayu" en gelée aux pastèque et anchois à la crème de foie*

天然鮭のテリーヌ 西瓜、葉蓼、鮭肝のクリームとコンソメゼリー添え

6,800yen

*Salade de homard bleu, ormeau aux caviar servi avec crème d'orange*

オマール海老と鮑の Rond 爽やかな柑橘香るクリームと共に

6,500 yen

*Rouleau de congre frits à la crème d'aubergine sauce au vinaigre barsamique*

穴子のルロー仕立て 茄子のデクリネゾンとバルサミコのアクセント

5,800yen

*Suggestion du jour*

旬の食材を楽しむ本日の一皿

5,800 yen ~

# 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

*Poisson à chair blanche poêlé au fondu de tomate basilic, accompagné de hoozuki demi sec*

本日の鮮魚のポワレ バジル風味のトマトフォンデュと甘酸っぱいほおずきのアクセント

6,300yen

*Ormeau rôti au beurre d'ail, accompagné ragoût de haricot blanc*

鮑のローストと白隠元豆のラグー 芳醇なバターの馨りを纏わせて

6,500yen

*Coquille saint jacques poêlée aux artichauts et jambon cru*

帆立貝のポワレ 生ハムとアーティーチョークのソテーを添えて

5,900yen

*Poisson suivant l'arrivage du matin*

本日入荷の鮮魚料理

6,000yen~

# Les Viandes

肉料理

*Entrecôte de bœuf grillé sur marmelade d'oignons sauce au poivre noir*  
和牛ロースのグリエ 玉ねぎのマルムラードと黒胡椒のアクセント  
12,000 yen (par 100g)

*Noisette d'agneau rôti-fumé moment et sainte-maure à la mie de pain frits*  
燻薫纏う仔羊のロースト サントモールチーズのコロッケを添えて  
6,500 yen

*Rognon de veau cuit au risotto de pomme de terre accompagné d'huître marinée*  
仔牛ロニョンと牡蠣のマリアージュ バジルの馨り  
6,000yen

*Suprême de canard rôti à l'aigrette cerises, accompagné de gratin d'épinard*  
京鴨胸肉のロースト ビングチェリーの酸味と共に  
6,200 yen

*Entrée du jour-Saveurs de la saison*  
旬の食材を楽しむ本日の一皿  
6,000yen~

*Les Desserts* - Chef pâtissier Hiroshi Hamamura -  
デザート

*Mousse au chocolat "ORICAO" servi avec glace à la vanille*

ビターチョコレートのフォンダンとバニラアイスクリームの口溶け  
1,900yen

*Coupe de pêche et hibiscus servi avec gelée de fromboise*

ハイビスカスの香りに包まれた白桃のコンポート  
1,900 yen

*Melon en rouge et vert aux mousses de pernod servi avec sorbet au noix de coco*

メロンの二重奏とペルノーのアロマー ト ココナッツのソルベ  
1,800 yen

*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〜