

Menu

Les entrées

- ・サーモンのミキュイ キャヴィア レモングラスのクリーム
- ・牡丹海老と甘海老のタルタル ウイキョウと根セロリ
- ・ズワイガニのバヴァロワとコンソメジュレのガトー仕立て

- ・エスカルゴとキノコの春巻き
- ・魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・鰻のソテーと帆立貝のムース コンソメと紅茶 紫蘇の香り
- ・北寄貝 帆立貝 アンディーヴ 焦がしバターソテー
- ・鮑とホワイトアスパラガスのソテー 甲殻類のソース

Les poissons

- ・ハタのパイ包み焼き ソーテルヌソース ¥5,500

Les viandes

- ・ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース ¥6,270 ¥6,820
- ・黒毛和牛フィレ肉のロースト ベンジャ産胡椒 ¥6,270 ¥6,820
- ・牛頬肉のブッフブルギニオン ¥4,840 ¥5,940
- ・フランス産仔ウサギのバロティース ¥5,830 ¥6,710
- ・フランス産仔牛ロース肉のロースト ¥6,600 ¥7,700

Les desserts

- ・マンゴーとナタデココ ミントの香り ¥1,320

partager 2

- ¥3,960
- ¥3,960
- ¥3,960

¥2,200

¥3,960

¥4,400

¥4,400

¥4,400

partager 2

¥5,940

partager 2

¥6,820

¥6,820

¥5,940

¥6,710

¥7,700

Les apéritifs

- ・フルーツトマトのコンポート ¥660
- ・アンチョビオリーブのマリネ ¥660
- ・いぶりがっことマスカルポーネ オレンジ蜂蜜 ¥660
- ・ミックスナッツ 黒トリュフの香り ¥770
- ・国産メンマと黒胡椒 ¥880

Les jambons crus et saucissons

- | | | 1/2 demi |
|-----------------------|--------|----------|
| ・Sumidaサラミ盛合せ | ¥1,540 | ¥990 |
| ・フランス産ビゴール豚生ハムとエシレバター | ¥2,310 | ¥1,430 |
| ・鴨の生ハム 昆布〆 たまり醤油マスタード | ¥2,640 | ¥1,430 |

Les fromages

- | | ¥880 | |
|------------|------|------------|
| ・ミモレット18ヵ月 | | ・コンテ36ヵ月 |
| ・サンシモン | | ・ゴータ36ヵ月 |
| ・エポワス | | ・オットソーイラティ |
| ・ロックフォール | | |

消費税込 サービス料を10%別で頂戴致します。