

Menu

Les entrées

- ・牡丹海老と甘海老のタルタル ウイキョウと根セロリ
- ・毛ガニととうもろこしのバヴァロワ トマトのコンポート
- ・鮑とレモン素麺 酢橘 肝のソース

- ・魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・リードヴォーのソテー 湯葉と茄子包み
- ・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
- ・オマール海老のソテーとアヴォカド シャンパーニュソース

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 ¥6,600 ¥7,040
- ・黒毛和牛フィレ肉のロースト ベンジャ産胡椒 ¥6,380 ¥6,930
- ・茨城志築鴨 胸肉のロースト ¥6,600 ¥7,040
- ・フランス産仔ウサギと黒トリュフのバロティース ¥6,380 ¥6,930
- ・フランス産ウズラとアーモンドのファルシー ¥5,280 ¥5,830

Les desserts

- ・桃のマリネ 生姜の香り ¥1,320

partager 2

- ¥3,960
- ¥3,960
- ¥4,400

- ¥3,960
- ¥3,960
- ¥4,400
- ¥4,400
- ¥6,600

partager 2

- ¥5,940

partager 2

- ¥7,040
- ¥6,930
- ¥7,040
- ¥6,930
- ¥5,830

Les apéritifs

- ・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
- ・エスカルゴのソテー ヴェルモットとローリエ風味 ¥1,870

Les jambons crus et saucissons

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

Les fromages

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

サービス料を10%別で頂戴致します。