

Menu

Les entrées

- ・ カニとピスタチオのロールケーキ仕立て
- ・ 牡丹海老と甘海老のタルタル ウイキョウと根セロリ
- ・ 鰯と薩摩芋のテリーヌ キャヴィアとヴィネガーソース

- ・ 魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・ 鮫鰯とベーコンのロースト ウイキョウのソース
- ・ イカと蕪のロースト フランス産キノコと栗のピューレ
- ・ 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

Les poissons

- ・ ハタのパイ包み焼き ソーテルヌソース ¥6,380

Les viandes

- ・ ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース ¥6,930
- ・ 黒毛和牛フィレのロースト ペンジャ産胡椒 ¥6,930
- ・ 蝦夷鹿フィレのロースト ポワローと赤ワインソース ¥6,600
- ・ フランス産仔ウサギと黒トリュフのバロティース ¥6,930
- ・ フランス産ウズラとアーモンドのファルシー ¥5,610

Les desserts

- ・ シャインマスカットとカルピス ミュスカのジュレ ¥1,320

partager 2

- ¥4,180
- ¥4,400
- ¥4,400

- ¥4,180
- ¥4,400
- ¥4,400
- ¥4,840
- ¥4,840

partager 2

- ¥6,930

partager 2

- ¥7,590
- ¥7,590
- ¥7,040
- ¥7,590
- ¥6,160

Les apéritifs

- ・ アンチョビオリーブのマリネ ¥770
- ・ いぶりがっことマスカルポーネ オレンジ蜂蜜 ¥770
- ・ ミックスナッツ 黒トリュフの香り ¥880
- ・ 国産メンマと黒胡椒 ¥990
- ・ Bean to Bar チョコレート Arhuaco コロンビア産 ¥1,760
- ・ エスカルゴのソテー ヴェルモットとローリエ風味 ¥1,980

Les jambons crus et saucissons

- | | | 1/2 demi |
|-------------------------|--------|----------|
| ・ 向島 Sumidaサラミ盛合せ | ¥1,650 | ¥1,100 |
| ・ 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

- | | ¥990 | |
|-------------|---------------|------------|
| ・ ミモレット18ヵ月 | ・ コンテ36ヵ月 | ・ ゴーダ36ヵ月 |
| ・ サンシモン | ・ テットドゥモワンス | ・ オッソーイラティ |
| ・ エポワス | ・ モンドール | |
| ・ ロックフォール | ・ シュロップシャープルー | |

サービス料を10%別で頂戴致します。