Menu

Les entrées

		partager 2
・牡丹海老と甘海老のタルタル ウイキョウと根セロリ		¥4,400
・鯨とビーツのタルタル キャヴィアのタルト仕立て		¥4,400
・魚介のリゾット　岩海苔風味		¥4,180
・鮟鱇とベーコンのロースト ウイキョウのソース		¥4,400
・イカと蕪のロースト フランス産キノコと栗のピュレ		¥4,400
・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		¥4,840
・北寄貝 帆立貝 アンディーヴ 焦がしバターソテー		¥4,840
・鮑のソテー トレビスと菜の花 ジャガイモのフォアグラ風味		¥4,840

Les poissons

		partager 2
・ハタのパイ包み焼き　ソーテルヌソース	¥6,380	¥6,930

Les viandes

		partager 2
・ランド産仔鳩のロースト　醤油のソース	¥6,930	¥7,590
・和牛ホホ肉のブッフブルギニオン	¥5,940	¥7,590
・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	¥7,040
・フランス産仔牛フィレ肉のロースト	¥6,930	¥7,590
・スペイン産ウズラとアーモンドのファルシー	¥5,610	¥6,160

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
・チョコレートのムース オレンジソース	¥1,320

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
・ロワール産ホワイトアスパラガス ごま油と塩	¥2,420～

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ボルディエバター	¥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
・テットドゥモワンヌ
・オッソーイラティ
・エポワス
・モンドール
・ロックフォール
・シュロップシャーブルー

サービス料を10%別で頂戴致します。