

# 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
- ・鯨とビーツのタルタル キャヴィアのタルト仕立て
  
- ・魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・鮫鱈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
- ・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

## 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
- ・和牛ホホ肉のブッフブルギニオン ¥5,940
- ・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
- ・フランス産仔牛フィレ肉のロースト ¥6,930
- ・スペイン産ウズラとアーモンドのファルシー ¥5,610

## Les desserts

- ・いちご ライチ 蜂蜜 ¥1,650
- ・チョコレートムース オレンジソース ¥1,650

## partager 2

¥4,400

¥4,400

¥4,180

¥4,400

¥4,400

¥4,840

¥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
- ・ロワール産ホ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
- ・サンシモン
- ・エポワス
- ・ロックフォール
- ・コンテ36ヵ月
- ・テットドゥモワヌ
- ・シュロップシャープルー
- ・ゴータ36ヵ月
- ・オッソーイラティ

サービス料を10%別で頂戴致します。