

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
- ・毛ガニとトウモロコシのムース タブレとコンソメジュレ
- ・鰻のラグーと帆立貝 ジャガイモとオクラ スパイス風味

- ・魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・イカと蕪のロースト フランス産キノコと栗のピューレ
- ・鮎のカダイフ巻き ソースヴェルジュ
- ・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

- ・和牛ホホ肉のブッフブルギニオン ¥5,940
- ・青森県産バルバリー鴨胸肉のロースト ¥6,930
- ・フランス産仔ウサギとほうれん草 レモンソース ¥6,930
- ・フランス産仔牛フィレ肉のロースト ¥6,930
- ・ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース ¥7,700

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

- ¥4,840
- ¥4,840
- ¥4,840

¥4,400

¥4,840

¥4,840

¥5,170

¥5,170

partager 2

¥6,930

partager 2

¥7,590

¥7,590

¥7,590

¥7,590

¥8,470

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

Les jambons crus et saucissons

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

Les fromages

- ・ミモレット18ヵ月 ¥990
- ・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
- ・シューロップシャープブルー
- ・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。