

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 **¥4,840**
- ・メカジキの燻製 キノコとトマトのマリネ **¥4,840**
- ・帆立貝と野菜のテリーヌ カレー風味のヴィネグレットソース **¥4,840**

- ・魚介のリゾット 岩海苔風味 **¥4,400**
- ・イカと蕪のロースト フランス産キノコと栗のピューレ **¥4,840**
- ・北寄貝 帆立貝 アンディーヴ 焦がしバターソテー **¥5,170**
- ・鮑のソテー トレビス ジャガイモのフォアグラ風味 **¥5,170**
- ・鰻のソテー ラタトゥイユと茄子 オクラ 花穂紫蘇 **¥5,170**

Les poissons

- ・ハタのパイ包み焼き ソーテルヌソース **¥7,700**

Les viandes

- ・和牛ホホ肉のブッフブルギニオン **¥7,590**
- ・蝦夷鹿フィレ肉のロースト 百合根 ポワロー 生姜と蜂蜜のソース **¥7,920**
- ・青森県産バルバリー鴨胸肉のロースト **¥8,470**
- ・黒毛和牛フィレのロースト ポワヴルヴェールソース **¥8,470**
- ・ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース **¥8,470**

Les desserts

- ・ピオーネ キールロワイヤル風 **¥1,650**

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**
- ・フレンチフライ ボルディエバター ペンジャ白胡椒 **¥1,430**
- ・Bean to Bar チョコレート Arhuaco コロンビア産 **¥1,760**
- ・鱈のマリネ デイルとピンクペッパー **¥2,640**

1/2 demi

¥1,540

Les jambons crus et saucissons

- ・向島 Sumidaサラミ盛合せ **¥1,650**
- ・フランス産ビゴール豚生ハムとボルディエバター **¥2,640**
- ・合鴨ジャーキー もろみ醤油風味 **¥2,640**
- ・ヴァイス ヴルスト (白ソーセージ) **¥1,980**

1/2 demi

¥1,100

¥1,540

¥1,540

Les fromages

- ・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
- ・モンドール
- ・シュロップシャープルー
- ・ゴーダ36ヵ月
- ・オッソーイラティ

¥990~

サービス料を10%別で頂戴致します。