

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 ¥4,840
- ・イカとセップ茸のソテー ブルーチーズとヴァンプランソース ¥5,170
- ・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 スープドゥポワソン ジャがいもとほうれん草 チーズ ¥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

- ・アンチビオリープのマリネ ¥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
- ・かぼす餃子 かぼす胡椒と果汁 ¥2,200
- ・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 ¥990~
- ・サンシモン
- ・エポワス
- ・ロックフォール
- ・コンテ36ヵ月
- ・テットドゥモワンヌ
- ・モンドール
- ・シュ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。

Menu

Appetizer

- Shrimp tartar, fennel and celery root ¥4,840
- Smoked sword fish, marinated tomato and mashroom ¥4,840
- Scallop and vegetable terrine, curry flavored vineger sauce ¥4,840

- Seafood and seaweed rizotte ¥4,840
- Sautéed mashroom and squid, blue cheese flavored white wine sauce ¥5,170
- Sautéed scallop, surf clam and chicory brown butter ¥5,170
- Sautéed abalone, potato, spinach and soupe de poisson ¥5,170
- Sautéed eel, ratatouille, eggplant and Shiso ¥5,170

Fish dish

- Pie wrapped fish and scallops sauternes sauce ¥7,700

Meat dish

- Beef Bourguignon ¥7,590
- Roasted venison and leek, honey and ginger sauce ¥7,920
- Roasted duck from Aomori ¥8,470
- Roasted beef WAGYU green pepper sauce ¥8,470
- Roasted Landes pigeon, soy sauce ¥8,470

Dessert

- Grapes and kir royal sherbet ¥1,650

Finger food

- Marinated anchovy olives ¥770
- Iburi-gakko and mascarpone orange honey ¥770
- Black truffe flavored mix nuts ¥880
- Black pepper seasoned bamboo shoots ¥990
- French fry, bordier butter and pepper from Penja ¥1,430
- Bean to bar chocolate Arhuaco Colombia ¥1,760
- Pan-fried and citrus flavoerd dumplings ¥2,200
- Marinated horse mackerel and pink pepper ¥2,640 ¥1,540

Prosciutto and Salami

- TokyoSumida salami ¥1,650 ¥1,100
- French pork prociutto and bordier butter ¥2,640 ¥1,540
- Soy sauce flavored duck jerky ¥2,640 ¥1,540
- Weißwurst (Boiled Sausage) ¥1,980

Cheese

- Mimolette 18 months ¥990~
- San Simon (smoked)
- Epoisses
- Roquefort (ewe milk)
- Comté 36 months
- Tête de Moine
- Mont d'or
- Shropshire Blue
- Gouda 36 months
- Ossau Iraty (ewe milk)

Service charge(10%) excluded