

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
- ・メカジキの燻製 キノコとトマトのマリネ
- ・サーモンのマリネとビーツ 海老とマスカルポーネのムース

¥4,840

¥4,840

¥4,840

- ・魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・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
- ・ホワイトアスパラ 帆立貝のムース ズワイガニ トリュフソース
- ・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
- ・鰻のソテー ラタトゥイユと茄子 オクラ 花穂紫蘇

¥4,840

¥5,170

¥6,930

¥5,170

¥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
- ・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
- ・青森県産バルバリー鴨胸肉のロースト
- ・黒毛和牛フィレのロースト ポワヴルヴェールソース
- ・ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース

¥7,590

¥7,920

¥8,470

¥8,470

¥8,470

Les desserts

- ・チョコレート 柚子のムース 栗のビュレと珈琲のアイスクリーム

¥1,650

Les apéritifs

- ・アンチオビオリープのマリネ
- ・いぶりがっことマスカルポーネ オレンジ蜂蜜
- ・ミックスナッツ 黒トリュフの香り
- ・国産メンマと黒胡椒
- ・フレンチフライ ボルディエバター ペンジャ白胡椒
- ・Bean to Bar チョコレート Arhuaco コロンビア産
- ・かぼす餃子 かぼす胡椒と果汁

¥770

¥770

¥880

¥990

¥1,430

¥1,760

¥2,200

Les jambons crus et saucissons

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

¥1,650

¥2,640

¥2,640

¥1,980

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

¥990~

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 mushroom ¥4,840
- Marinated salmon and beets, shrimps and mascarpone mousse ¥4,840

- Seafood and seaweed rizotte ¥4,840
- Sautéed mushroom and squid, blue cheese flavored white wine sauce ¥5,170
- Sautéed white asparagus, scallop mousse and crab, truffle sauce ¥6,930
- 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 lamb from France, green peas and Fukinoto ¥9,240
- Roasted duck from Aomori, black tea flavor ¥8,470
- Roasted beef WAGYU green pepper sauce ¥8,470
- Roasted Landes pigeon, soy sauce ¥8,470

Dessert

- Chocolate and YUZU mousse and chestnuts, coffee ice cream ¥1,650

Finger food

- Marinated anchovy olives ¥770
- Iburi-gakko and mascarpone orange honey ¥770
- Black truffle 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 flavored dumplings ¥2,200

Prosciutto and Salami

- TokyoSumida salami ¥1,650
- French pork prociutto and bordier butter ¥2,640
- Soy sauce flavored duck jerky ¥2,640
- 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