

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

- ・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 フォアグラのピュレ シェリーソース
- ・鰻のソテー ラタトゥイユと茄子 オクラ 花穂紫蘇

Les poissons

- ・ハタのパイ包み焼き ソーテルヌソース

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

Les desserts

- ・苺 シャンパーニュのソルベ 薔薇の香り

¥4,840

¥4,840

¥4,840

¥4,840

¥5,170

¥6,930

¥5,500

¥5,170

¥7,700

¥7,590

¥7,920

¥8,470

¥8,470

¥8,470

¥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
- ・かぼす餃子 かぼす胡椒と果汁 ¥2,200

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

Les fromages

- ・ミモレット18ヵ月
- ・コンテ36ヵ月
- ・ゴーダ36ヵ月
- ・サンシモン
- ・テットドゥモワヌ
- ・オッソーイラティ
- ・エポワス
- ・ロックフォール
- ・シュロップシャープブルー

¥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 mashroom	¥4,840
• Marinated salmon and beets, shrimps and mascarpone mousse	¥4,840
• Seafood and seaweed rizotte	¥4,840
• Sautéed mashroom and squid, blue cheese flavored white wine sauce	¥5,170
• Sautéed white asparagas, scallop mousse and crab, truffe sauce	¥6,930
• Sautéed abalone, foie gras puree and sherry sauce	¥5,500
• 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

• Strawberry, white chocolate and champan 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

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

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

Service charge(10%) excluded