

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
- ・ハマグリとイカ キャヴィアのカペッリーニ 蓼とヴィネグレット
- ・馬肉のタルタル アヴォカドとキャヴィア 黒ニンニク

¥4,840

¥5,940

¥5,500

- ・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
- ・穴子と鱸のムース エピス 花穂紫蘇 生姜の香り
- ・鮑のソテー フォアグラのピュレ シェリーソース
- ・ミル貝 蕪とキノコのエチュヴェア スペルジュソヴァージュ

¥4,840

¥5,170

¥5,170

¥5,500

¥5,500

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
- ・夏鹿フィレ肉のロースト ニンジンピュレとブルーベリーソース
- ・フランス産仔ウサギのロースト モロヘイヤ
- ・フランス産ウズラ 海老 フォアグラのファルシー
- ・ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース

¥7,590

¥8,930

¥8,930

¥8,930

¥8,930

Les desserts

- ・アメリカンチェリーとレアチーズケーキ

¥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
- ・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
- Clam, squid and cavier capellini, smart weed vinegar ¥5,940
- Horsemeats tartar, avocado, caviar and black garlic ¥5,500

- 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 clam, UDO, mashroom and wild asparagas ¥5,500

Fish dish

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

Meat dish

- Beef Bourguignon ¥7,590
- Roasted venison carot puree and blueberry sauce ¥8,930
- Roasted rabbit meat and molokhia spinach ¥8,930
- Roasted quail, shrimp and foie gras farci ¥8,930
- Roasted Landes pigeon, soy sauce ¥8,930

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

- Mimolette 18 months ¥990~
- 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