

# 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
- ・帆立貝とイカ 蕎粟のピュレ レモングラスのクリームソース
- ・馬肉のタルタル アボカドとキャビア 黒ニンニク
- ・魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・鮫鰯のロースト ウイキョウのソースとハーブオイル
- ・鮑のソテー フォアグラのピュレ シエリーソース
- ・鰻とリコッタのファルスソテー コンソメ 柚子の香り
- ・スコットランド産手長海老のソテー カボチャムースと魚介ソース

## 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 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 モロヘイヤピュレ
- ・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

## Les desserts

- ・シャインマスカットとグラニースミス シャンパーニュソルベ

## Les apéritifs

- |        |                                    |        |
|--------|------------------------------------|--------|
| ¥5,500 | ・アンチョビオリーブのマリネ                     | ¥770   |
| ¥5,940 | ・いぶりがっこ マスカルポーネ オレンジ蜂蜜             | ¥770   |
| ¥5,500 | ・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 ポルディエバター ペンジャ白胡椒          | ¥1,430 |
| ¥5,500 | ・Bean to Bar チョコレート Arhuaco コロンビア産 | ¥1,760 |
| ¥5,500 | ・かぼす餃子 かぼす胡椒と果汁                    | ¥2,200 |
| ¥6,270 |                                    |        |
| ¥6,270 |                                    |        |
| ¥8,910 |                                    |        |

## 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ポルディエバター | ¥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ヶ月 | ・コンテ36ヶ月 | ・ゴーダ36ヶ月     |
| ¥7,590     | ・サンシモン   | ・テットドゥモワンヌ   |
| ¥8,910     | ・エポワス    | ・オッソーラティ     |
| ¥8,910     | ・ロックフォール | ・シュロップシャーブルー |
| ¥8,910     |          |              |
| ¥8,910     |          |              |

¥1,650

サービス料を10%別で頂戴致します。

# Menu

## Appetizer

- Shrimp tartar, fennel and celery root
- Scallop, squid and radish, lemongrass flavored sauce
- Horsemeats tartar, avocado, caviar and black garlic
  
- Seafood and seaweed rizotte
- Sautéed eel and ricotta cheese, consomme Yuzu
- Sautéed abalone, foie gras puree and sherry sauce
- Sautéed monkfish, fennel flavored butter sauce
- Sautéed scampi, pumpkin mousse and brown fish sauce

## Fish dish

- Pie wrapped fish and scallops sauternes sauce

## Meat dish

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

## Dessert

- Shine muscat and green apple, chaman sherbet

## Finger food

- |        |  |        |
|--------|--|--------|
| ¥4,840 | · Marinated anchovy olives                         | ¥770   |
| ¥5,940 | · Iburi-gakko and mascarpone orange honey          | ¥770   |
| ¥5,500 | · Black truffe flavored mix nuts                   | ¥880   |
|        | · Black pepper seasoned bamboo shoots              | ¥990   |
|        | · French fry, bordier butter and pepper from Penja | ¥1,430 |
| ¥5,500 | · Bean to bar chocolate Arhuaco Colombia           | ¥1,760 |
| ¥6,270 | · Pan-fried and citrus flavoerd dumplings          | ¥2,200 |
| ¥6,270 |  |        |
| ¥5,500 |  |        |
| ¥8,910 |  |        |

## Prosciutto and Salami

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

## Cheese

- |                       |                        |                          |
|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| · Mimolette 18 months | · Comté 36 months      | · Gouda 36 months        |
| ¥7,590                | · San Simon (smoked)   | · Tête de Moine          |
| ¥8,910                | · Epoisses             | · Ossau Iraty (ewe milk) |
| ¥8,910                | · Roquefort (ewe milk) | · Shropshire Blue        |
| ¥8,910                |                        |                          |
| ¥8,910                |                        |                          |

¥1,650

Service charge(10%) excluded