

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 蕪 栗のピュレ レモンガラスのクリームソース
- ・馬肉のタルタル アヴォカドとキャヴィア 黒ニンニク

- ・魚介のリゾット 岩海苔風味
- ・鮫鱈のロースト 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 シェリーソース
- ・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

- ・アンチョビオリーブのマリネ
- ・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

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)

Les fromages

- ・ミモレット18ヵ月
- ・コンテ36ヵ月
- ・ゴード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

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 mascat and green apple, champan sherbet

¥4,840

¥5,940

¥5,500

¥5,500

¥6,270

¥6,270

¥5,500

¥8,910

¥8,910

¥7,590

¥8,910

¥8,910

¥8,910

¥8,910

¥1,650

Finger food

- Marinated anchovy olives
- Iburi-gakko and mascarpone orange honey
- Black truffe flavored mix nuts
- Black pepper seasoned bamboo shoots
- French fry, bordier butter and pepper from Penja
- Bean to bar chocolate Arhuaco Colombia
- Pan-fried and citrus flavoerd dumplings

¥770

¥770

¥880

¥990

¥1,430

¥1,760

¥2,200

Prosciutto and Salami

- TokyoSumida salami
- French pork prociutto and bordier butter
- Soy sauce flavored duck jerky
- Weißwurst (Boiled Sausage)

¥1,650

¥2,640

¥2,640

¥1,980

Cheese

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

¥990~

Service charge(10%) excluded