

~MENU~

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

Le Caviar Impérial *en fine gelée coraillée servi en surprise*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

Le Jambon “Iberique”

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

Le Saumon d’Écosse *fumé en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

La Crevette Kuruma *pochée à la Maltaise*

車エビしつとりと茹で上げ 柑橘の香りで

L’Anguille *en mille-feuille caramélisée au foie gras*

ウナギとスモークしたフォアグラのミルフィーユ仕立て

La Seiche *snacker et relevée d’une semoule aux aromates*

アオリイカとミント風味のスムール

La Brochette *de légumes au basilic*

野菜とモッツアレラチーズのプロシエット

Les Rillettes de Porc

豚肉のリエットにメルバトーストを添えて

L’ENTRÉE CHAUDE

温菜

La Galantine

de coquilles Saint-Jacques et homard bleu au doux parfum de potiron et truffe blanche d’Alba

オマール海老とホタテのガランティース 白トリュフの香るカボチャのヴルーテと共に

LE PLAT HOMMAGE

肉料理

La Poitrine de Veau *mijoté façon “Lucien Vannier”*

仔牛のミジョテ ルシアン ヴァニエ風

LES MIGNARDISES

ミニアルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子

Joël Robuchon
restaurant