

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON à la crème de chou-fleur ジョエル・ロブションのスペシャリテ	
キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで	6,700
LE JAMBON IBERICO “JOSELITO” et son pain toasté à la tomate	
48ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に	4,200
LE SAUMON en fin tartare agrémenté d’œufs de truite	
サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって	2,800
LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées	
ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で	3,600
LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée	
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りパイオンスープ	2,000
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
手長海老のパビヨット バジルの香りで	2,800
 LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre	
彩り鮮やかな秋野菜のポワレ コリアンダー香るキヌアのタブレ仕立てと共に	2,800
 L'ARTICHAUT rôti sur une onctueuse purée et voilé d’un capuccino au curcuma	
アーティーチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチーノソースで	2,800
LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d’algues acidulé	
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に	2,800
LE BAR servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
ズキをシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて	4,200
LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant	
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に	4,200
LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて	4,700
LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée	
うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピュレを添えて	4,700
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus	
京都府産 七谷鴨のロティー サラダパストラルと共に	5,200
LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjuté	
フォアグラのソテーと三色のピーマンをハンバーガーに	5,400

 Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

冷菜・温菜

LA SALADE ROMAINE aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella

手長海老のソテーとアボカド 高糖度トマト モッツァレラのサラダ仕立て 7,800

LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» et son pain toasté à la tomate

4 8ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に 8,200

LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に 4,000

LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère

クリームソースのスパゲティ 墨丹と半熟卵をのせて 6,200

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE les 25 grammes

フランスソローニュ産キャビア 様々なコンディメントと共に 25,000/25g

LES PLATS

主菜

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre

彩り鮮やかな秋野菜のポワレ コリアンダー香るキヌアのタプレ仕立てと共に 4,200

LE BAR servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

スズキをシトロネルの香りで トマトコンフィを添えて 5,200

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に 5,200

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉のピヤール風 トマトコンフィと共に レモン風味で 4,700

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて 8,000

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée

うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピュレを添えて 8,000

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus

京都府産 七谷鴨のロティー サラダパスタルと共に 8,900

L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix

和牛サーロイン お好みの量で 7,600/100g

LES FROMAGES

チーズ

LES FROMAGES de nos régions sélectionnés par nos soins

フランス産チーズをお好みで 2,500

Taxe comprise, et 10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。

LES DESSERTS/ デザート

¥ 2,000

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao

なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのグラス

LE PAVLOVA

meringue croquante au citron vert, sorbet kyohô et sauce de fruits rouges aux épices

パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらいエビスの香るクーリと共に

L'ABRICOT

et sa compote d'épices maison, glace à la vanille de tahiti

爽やかなアプリコットのコンポート

エビスの香りをアクセントにタヒチ産ヴァニラのグラスを添えて

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,200)

タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて(+1,200)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+1,500)

スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて (+1,500)

LES GLACES

et les sorbets du jour

本日のグラス・ソルベの盛り合わせ

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。