

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レームで 6,700

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO" et son pain toasté à la tomate

3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

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンビネグレットと共に 3,000

LE CRABE en cannelloni d'avocat aux pommes, agrémenté de caviar Imperial de Sologne

ズワイ蟹とアボカドのカネロニ仕立て キャビアをアクセントに 4,500

LA MORILLE en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf

モリーユ茸のフリカッセと半熟卵 キノコのカプチーノ仕立て 3,000

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 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 ハーブ入りブイヨンスープ 2,000

L'ASPERGE VERTE en velouté onctueux à la mousseline de comté

グリーンアスパラガスのヴルーテ コンテチーズのエスプーマを浮かべて 2,000

✓ LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux

フランス産 ホワイトアスパラガスのミモザ仕立て マスタードを効かせたヴィネグレットで... 5,000

✓ LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil

彩り鮮やかな春野菜のポワレ パセリ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 3,000

LE MEBARU voilé façon viennoise et poêlé aux algues dans une sauce beurre blanc avec une étuvée de choux

メバルのポワレ 春キャベツと様々な海藻を合わせて ソースブルブラン 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

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

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 モッツアレラのサラダ仕立て..... | 7,800 |
| LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» et son pain toasté à la tomate 3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 | 4,300 |
| LES SPAGHETTIS 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 雲丹と半熟卵をのせて | 6,200 |
| LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE les 25 grammes フランスソーニユ産キャビア 様々なコンディモンと共に | 25,000/25g |

LES PLATS

主菜

| | |
|--|-------------|
| LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil 彩り鮮やかな春野菜のポワレ パセリ香るキヌアのタブレ仕立てと共に..... | 4,200 |
| LE MEBARU voilé façon viennoise et poêlé aux algues dans une sauce beurre blanc avec une étuvée de choux メバルのポワレ 春キャベツと様々な海藻を合わせて ソースブルブラン..... | 5,200 |
| LA TRUITE D'HOKKAIDO mi-cuite sous un imprimé de fleurs de sakura, marinière printanière et zestes de gingembre 北海道産 サクラマスと春野菜のナージュ仕立て 桜の花弁のラヴィオリで覆って | 5,200 |
| LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes 大山鶏胸肉のパイヤール風 トマトコンフィーと共に 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ーレを添えて | 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 サラダバstralとと共に | 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 | 7,600/100 g |

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。

✔ Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

LES DESSERTS/ デザート

¥ 2,000

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes 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

LA PAVLOVA

aux fraises "Amaou" et chantilly à la vanille de Tahiti avec une meringue croustillante
苺のパブロヴァ あまおうのソルベとメレンゲをアクセントにして

LE SAVARIN

imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes
柑橘香るサバラン 沖縄南大東島産ラムの甘さと香りに魅せられて

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)

ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル (+1,500)

LE SOUFFLÉ

chaud à la mandarine au impériale accompagné d'un sorbet yaourt (Supp+2,000)
マンダリンオレンジのスフレ 爽やかなヨーグルトのソルベと共に (+2,000)

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。