

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

<b>LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON</b> 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
<b>LE JAMBON IBERICO “JOSELITO”</b> 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
✓ <b>LA BETTERAVE</b> la pomme et l’avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte	
ピーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて .....	3,000
<b>LA DAURADE</b> en carpaccio au citron et pavot bleu	
真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に .....	3,000
<b>LE CRABE</b> aux fines lamelles de navets épicées	
ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスベレット風味で .....	4,800
<b>LES RAVIOLES</b> 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 ハーブ入りフイヨンスープ .....	2,000
<b>LE CHOU-FLEUR</b> velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés	
なめらかなカリフラワーのヴルーテ イベリコ豚の生ハムとクルトンを浮かべて .....	2,000
<b>LA MORILLE</b> en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf	
モリ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
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
手長海老のパビヨット バジルの香りで .....	3,700
✓ <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au persil	
彩り鮮やかな季節野菜のポワレ パセリ香るキヌアのタブレ仕立てと共に .....	2,800
✓ <b>L’ARTICHAUT</b> 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 .....	3,700
<b>LA SAINT-JACQUES</b> 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
✓ <b>LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES</b> 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 ...	5,500
<b>LA LOTTE</b> façon meunière avec son jus au chorizo et Nira, accompagné de navet fondant	
アンコウのムニエル チョリソーとニラを合わせたジュ 蕪のフォンダンを添えて .....	4,200
<b>LE SAINT-PIERRE</b> servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に .....	4,200
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> 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 .....	8,000

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

### 冷菜・温菜

<b>LA SALADE ROMAINE</b> aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella 手長海老のソテーとアポカド 高糖度トマト モッツアレラのサラダ仕立て.....	9,800
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO»</b> 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
<b>LA SAINT-JACQUES</b> 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
<b>LES SPAGHETTIS</b> 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.....	7,600
<b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> les 25 grammes フランスソローニュ産キャビア 様々なコンディモンと共に.....	25,000/25g

## LES PLATS

### 主菜

 <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au persil 彩り鮮やかな季節野菜のポワレ パセリ香るキノアのタブレ仕立てと共に.....	4,200
<b>LA LOTTE</b> façon meunière avec son jus au chorizo et Nira, accompagné de navet fondant アンコウのムニエル チョリソーとニラを合わせたジュ 蕪のフォンダンを添えて.....	5,200
<b>LE SAINT-PIERRE</b> servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite 的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に.....	5,200
<b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes 大山鶏胸肉のピヤール風 トマトコンフィーと共に レモン風味で.....	4,700
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> 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.....	12,000
<b>L'ENTRECÔTE</b> 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

<b>LES FROMAGES</b> 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

### LE PARIS-BREST

crème au beurre praliné sur un coulis de mandarines japonaises, glace au yaourt  
ブラリネのパリブレスト 愛媛県産せとかを合わせヨーグルトのソルベを添えて

### LE CERISIER

panna cotta de pistache, délicat espuma d'opals et coulis de griotte  
桜香る オパリスのエスプーマとピスタチオのパンナコッタをグリオットと共に

### LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)  
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(+1,500)

### LE SOUFFLÉ

chaud à la mandarine impériale accompagné d'une glace au fromage blanc (Supp+2,000)  
マンダリンオレンジのスフレ フロマーージュブランのグラスと共に(+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。