

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	
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 BETTERAVE 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
LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu	
真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に	3,000
LA TRUITE "SAKURA" marinée aux herbes avec un pain perdu de brioche agrémenté de caviar impérial de soignée	
北海道産サクラマスマリネ キャビアを添えたブリオッシュのパンベルデュと共に	5,200
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 ハーブ入りフイヨンスープ	2,000
LE CHOU-FLEUR 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
LA MORILLE 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
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
手長海老のパビヨット バジルの香り	3,700
✓ LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic	
彩り鮮やかな季節野菜のポワレ バジル香るキノ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	3,700
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
✓ 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 ...	5,500
L'AINAME saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicées	
アイナメのブランシャ焼き ハーブとスパイス香るズッキーニを合わせて	4,200
LE SAINT-PIERRE 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
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	8,000

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ポカド 高糖度トマト モッツアレラのサラダ仕立て.....	9,800
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.....	7,600
LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE les 25 grammes フランスソローニュ産キャビア 様々なコンディモンと共に.....	25,000/25g

LES PLATS

主菜

 LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic 彩り鮮やかな季節野菜のポワレ バジル香るキノアのダブル仕立てと共に.....	4,200
L'AINAME saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicées アイナメのプランシャ焼き ハーブとスパイス香るズッキーニを合わせて.....	5,200
LE SAINT-PIERRE 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
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.....	12,000
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

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リोट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。