

## 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 6 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 SARDINE marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale

真イワシのマリネ プロヴァンサル仕立て ..... 3,000

#### LA TRUITE “SAKURA” marinée aux herbes avec un pain perdu de brioche agrémenté de caviar impérial de sologne

北海道産サクラマスのマリネ 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

#### ✓ LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて ..... 2,000

#### 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'ŒUF DE POULE mollet et friand sur une piperade à la Basquaise et une purée d'ail noir

半熟卵 ブリックを纏わせて揚げ イベリコチョリソーとパブリカのピペラードと共に ..... 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 ..... 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

#### 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 BAR à la meunière aux aromates sur une sauce beurre rouge

スズキのムニエルとソースブルルージュ ブロッコリーとキノコのコンディメントを添えて.. 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 サラダバストラルと共に ..... 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ボカド 高糖度トマト モッツァレラのサラダ仕立て..... 9,800

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

36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 basilic

彩り鮮やかな季節野菜のボワレ バジル香るキヌアのタブレ仕立てと共に ..... 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 ..... 5,200

**LE BAR** à la meunière aux aromates sur une sauce beurre rouge

スズキのムニエルとソースブールルージュ ブロッコリーとキノコのコンディメントを添えて ..... 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

**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 ..... 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カナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのグラス

### **LE NOUGAT GLACÉ**

au miel de lavande sur son coulis d'abricots

ラベンダーはちみつのヌガーグラッセ アプリコットのソースと共に

### **LE CHEESE CAKE**

en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos

チーズケーキ 苺とマスカルポーネを合わせ スペキュロスサブレのアクセント

### **LA VANILLE DE MADAGASCAR**

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

マダガスカル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。