

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

LE CRABE en cannelloni d'avocat relevé de menthe fraîche

ズワイ蟹とアボカドのカネロニ仕立て 爽やかなミントをアクセントに 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

✓ L'AUBERGINE en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

茄子のヴルーテ どんこ椎茸を浮かべて芳醇なスパイスの香りと共に 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ボワレ 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

アーティーチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチャーソースで 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.. 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ボカド 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

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 VACHERIN

à la pêche accompagné de son sorbet et d'une crème chantilly à la vanille

山梨県産白桃のヴァシュラン 軽やかなヴァニラのシャンティとフランボワーズのアクセント

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

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

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)

スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて(+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。