

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	
4 8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 シトロンピネグレットと共に	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 フランス産キャビアをあしらって	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 volié 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
L'AINAME saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicés	
アイン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 モッツァレラのサラダ仕立て.....	9,800
LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» et son pain toasté à la tomate 4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 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スガーグラッセ 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。