

## 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 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
<b>LA SARDINE</b> 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
<b>LE CRABE</b> 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
✓ <b>LE GASPACHO</b> 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
✓ <b>L'AUBERGINE</b> 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
<b>L'ŒUF DE POULE</b> mollet et friand sur une piperade à la Basquoise 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
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
手長海老のパピヨット バジルの香りて.....	3,700
✓ <b>LES LÉGUMES</b> 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
✓ <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ャーソースで.....	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>L'AINAME</b> saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicés	
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
<b>LE BAR</b> 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
<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ボカド 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 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 .....	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 フランスソーヌ産キャビア 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 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プレ仕立てと共に .....	4,200
<b>L'AINAME</b> 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
<b>LE BAR</b> 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
<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 サラダパストラルと共に .....	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 ピ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 VACHERIN**

à la pêche accompagné de son sorbet et d'une crème chantilly à la vanille  
白桃のヴァシュラン 軽やかなバナラのシャンティとフランボワーズのアクセント

### **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**

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。