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レームで 6,700

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO" et son pain toasté à la tomate
４８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

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé
兵庫県明石産　真ダコのカルパッチョ　パプリカとギンディージャのサルピコンを添えて 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プリカのピペラードと共に 3,000

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic
手長海老のパピヨット　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'ITOYORI cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku
長崎県産イトヨリ鯛　山椒香る白ワインソースと春菊を合わせて 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　モッツァレラのサラダ仕立て.................................... 9,800

LE JAMBON IBERICO «JOSELITO » et son pain toasté à la tomate
４８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ー 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　バジル香るキヌアのタブレ仕立てと共に.................................... 4,200

L'ITOYORI cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku
長崎県産イトヨリ鯛　山椒香る白ワインソースと春菊を合わせて 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
大山鶏胸肉のパイヤール風　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..7,600/100ｇ

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頂きます。
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
au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp+2,000)
カシスのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて (+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頂きます。