

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

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 4,200

LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE

en « pâte en croûte » accompagné d'un bouquet de betterave et figue

あいち鴨とほろほろ鳥の白レバーをパテ・クルートに 黒いちじくとピーツの花束を添えて..... 4,200

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

函館天然サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって 3,000

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

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

なめらかな栗のヴルーテ セロリとベーコンの香りで 2,000

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 CÈPES en fricassée avec un caviar d'aubergine gamis de poitrine sèche et copeaux de parmesan

香り高いセップ茸とキャビアドオーベルジヌのハーモニー 半熟卵を生ハムで覆って 4,500

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ャーノソースで 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

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

L'ITOYORI cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku

ふっくらと蒸しあげたイトヨリ鯛 山椒香る白ワインソースと春菊を合わせて 4,200

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 SUCRINE 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
LA TRUFFE BLANCHE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère 薫り高い白トリュフのスパゲティ 半熟卵をのせて	15,000
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'ITOYORI cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku ふっくらと蒸しあげたイトヨリ鯛 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

LA POMME

au four fondante et caramélisée, glace à la vanille de madagascar
紅玉のタルトタン マダガスカル産ヴァニラのグラスを添えて

LE BABA

parfumé au kirsch, accompagné de figues fraîches et d'une chantilly à la vanille de Madagascar
キルシュと柑橘の香るババ 旬の黒いちじくとヴァニラのシャンティと共に

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いただきます。