

## 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ルティ

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

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 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

#### ✓ LA SALADE D’ENDIVES à la pomme verte, gorgonzola et noix

アンディーブと青リンゴのサラダ ゴルゴンゾーラと胡桃と共に ..... 3,000

#### LA VOLAILLE en tarte fine épicée au copeaux de parmesan

大山鶏 スパイスをアクセントに香ばしい食感のタルト仕立て ..... 3,000

#### LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu, agrémenté de caviar Imperial de Sologne

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロニンネグレットと共に 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 volilé 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

#### LE BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l’huile d’olive

黒鱈のキャラメリゼ 大根のムースリーヌと共に ..... 4,200

#### L’ESPADON façon meunière, servi avec une tapenade au beurre noisette infusé au citron et kumquat

メカジキのムニエル 金柑とレモンを合わせたブルーノワゼットソースで ..... 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ーレを添えて ..... 4,700

#### LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus

京都府産 七谷鴨のロティエ サラダパストラルと共に ..... 8,000

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

### 冷菜・温菜

<b>LA SUCRINE</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 モッツァレラのサラダ仕立て .....	9,800
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO»</b> 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
<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>LA TRUFFE NOIRE</b> aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère 黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて .....	13,000
<b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> 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

 <b>LES LÉGUMES</b> 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
<b>L'ESPADON</b> façon meunière, servi avec une tapenade au beurre noisette infusé au citron et kumquat メカジキのムニエル 金柑とレモンを合わせたブルノワゼットソースで .....	5,200
<b>LE BLACK COD</b> avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive 黒鱈のキャラメリゼ 大根のムースリヌと共に .....	5,200
<b>LE PAILLARD DEVOLAILE</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 ビタークッキーでコーティングしたカカオのグラス

### **LE PAVLOVA**

meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison  
パヴロヴァ 軽やかなメレンゲに旬の柑橘とヨーグルトのムースを合わせて

### **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 CAFE**

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica  
カフェ アラピカ 軽やかなマンジャリショコラムース カフェのグラスを添えて

### **LE SOUFFLÉ**

au caramel accompagné d'une glace armagnac (Supp+2,000)  
キャラメルのスフレ アルマニャックのグラスを添えて(+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。