

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 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 volé 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

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 NOIRE 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
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ボワレ バジル香るキヌアのタブレ仕立てと共に	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ノワゼットソースで	5,200
LE BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive 黒鱈のキャラメリゼ 大根のムースリヌと共に	5,200
LE PAILLARD DEVOLAILE 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 七谷鴨のロティエ 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 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。