

## 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

3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

とつとり琴浦グラン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 épicee 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

#### LE KAWAHAGI en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une tartine de foie épicées

山口県萩産 カワハギのカルバッチョ 新鮮な肝をタルティーヌ仕立てにして ..... 4,500

#### 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ボワレ 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

#### LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert

手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチュベ 黒トリュフと共に ..... 7,000

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

黒鯛のキャラメリゼ 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

マカジキのムニエル 金柑とレモンを合わせたブルノワゼットソースで ..... 4,200

#### LA BAVETTE DE BOEUF 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 モッツァ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 spaghetti 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ポワレ 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

マカジキのムニエル 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

黒鯛のキャラメリゼ 大根のムースリーヌと共に ..... 5,200

**LE PAILLARD DE VOLAILLE** relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉のパイユール風 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 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 ピターカ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 アラビカ 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 アルマニヤ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頂きます。