

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

とっとり零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 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

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

山口県萩産 カワハギのカルパッチョ 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

手長海老のパビヨット 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 volié 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・キューイ 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

マカジキのムニエル 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ビュレを添えて..... 4,700

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

京都府産 七谷鴨のロティール サラダバストラルと共に..... 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 spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère

黒トリュフのスパゲティ 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 パ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ー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 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ーレを添えて 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。