

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 SAUMON en fin tartare agrémenté d’œufs de truite

とっ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

LE THON CONFIT façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

マグロのコンフィをニース風サラダに高糖度トマトのトーストを添えて..... 4,500

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロنبネグレットと共に..... 3,000

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée

フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ..... 2,000

✓ LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux

フランス産 ホワイトアスパラガスのミモザ仕立て マスタードを効かせたヴィネグレットで..... 5,000

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

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

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

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 七谷鴨のロティール 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

LES SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère

クリームソースのスパゲティ 雲丹と半熟卵をのせて..... 7,600

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ポワレ バジル香るキヌアのダブル仕立てと共に..... 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 FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)

ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル (+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。