

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 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 シトロンピネグレットと共に..... 3,000

LA LAITUE en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

新玉葱のフランにナツメグの香るサラダ葉のスープを注いで..... 2,000

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

フランス産 ホワイトアスパラガスのみモザ仕立て 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 バジル香るキノ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

LE MEBARU servi façon bouillabaisse avec ses fenouils et sa rouille au "kanzuri"

メバルのブイヤベース仕立てにフヌイユを合わせて「かんずり」のルイユをアクセントに..... 4,200

LE BAR servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

スズキをレモングラス香る白ワインソースで ポワローフリットを添えて..... 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 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

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ー 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タブレ仕立てと共に 4,200

LE MEBARU servi façon bouillabaisse avec ses fenouils et sa rouille au "kanzuri"

メバルのブイヤベース仕立てにフヌイユを合わせて「かんずり」のルイユをアクセントに 5,200

LE BAR servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

スズキをレモングラス香る白ワインソースで ポワローフリットを添えて 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レを添えて 8,000

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

京都産 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 POP FRAISE

punch aux bulles de Champagne rosé
シャンパンとイチゴのアンサンブル レモンのソルベと共に

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 CHEESE CAKE

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes
チーズケーキ 爽やかな柑橘フルーツのデクリネゾン

LE SOUFLÉ

léger au citron, glace onctueuse au yaourt (Supp+2,000)
レモンのスフレ ヨーグルトのソルベを添えて(+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。