

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.....	7,700
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.....	4,800
✓ LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic 冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて.....	3,000
LE PORC « MEISHANTON » dans une marinade méditerranéenne, nappé d'une sauce romesco 塚原牧場 幻の豚“メイシャントン”を冷製仕立てに ロメスコソースと共に.....	4,000
LE MAÏS crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial ズワイ蟹となめらかなトウモロコシのパバロワ キャビアとコンソメのハーモニー.....	5,500
LE KANPACHI en tartare accompagné d'un guacamole à l'avocat épicé カンパチのタルタル アボカドのグアカモレと共に.....	4,000
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菜のスープを注いで.....	3,500
✓ LES ASPERGES BLANCHES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux 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.....	6,000
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic 手長海老のパビヨット バジルの香りで.....	4,000
✓ 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プレ仕立てと共に.....	3,300
✓ L'ARTICHAUT rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma アーティチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチャーソースで.....	4,000
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.....	4,000
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.....	4,500
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.....	4,500
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.....	5,000
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.....	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..... 8,500

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..... 5,500

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 パジル香るキヌアのタブレ仕立てと共に..... 4,300

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..... 5,500

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..... 5,500

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..... 5,500

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..... 8,500

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..... 14,000

L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix

和牛サーロイン お好みの量で..... 8,500/100 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..... 3,000 ~

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

LA CERISE

dans une interprétation en Saint-Honoré servi avec une glace au lait d'amande
アメリカンチェリーのサントノレ アーモンドミルクのグラスと共に

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 PARFUM DES ÎLES

crème aux fruits de la passion et banane avec une granité au rhum
パッションとバナナのクリームに ラム酒のグラニテを合わせて

LE SOUFLÉ

léger à la noix de coco, sorbet exotique (Supp+2,000)
ココナッツのスフレ エキゾチックのソルベを添えて(+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。