

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

<b>LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON</b> 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
<b>LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"</b> 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
✓ <b>LE GASPACHO</b> 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
<b>LE PORC « MEISHANTON »</b> dans une marinade méditerranéenne, nappé d'une sauce romesco 塚原牧場の最高級豚肉「梅山豚」のカルパッチョ風 スパイスをアクセントに.....	4,000
<b>LE MAÏS</b> 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
<b>LE KANPACHI</b> 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
<b>LA LAITUE</b> 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
✓ <b>LES ASPERGES BLANCHES</b> 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
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic 手長海老のパビヨット バジルの香りで.....	4,000
✓ <b>LES LÉGUMES</b> 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
✓ <b>L'ARTICHAUT</b> 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
<b>LA SAINT-JACQUES</b> 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
<b>LE MEBARU</b> 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
<b>LE BAR</b> 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
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> 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 パジル香るキノ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。