

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

3 6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

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロニンネグレットと共に..... 4,000

LE MAQUEREAU sur une tarte fine relevé de basilic et d’une tapenade

サバのタルト ブラックオリーブとバジルにスダチの香りを忍ばせて 4,000

LA COURGE « buttemut » en velouté onctueux à la mousseline de comté et graines croustillantes

バターナッツカボチャのヴルーテ コンテチーズのエスプーマを浮かべて..... 3,500

LA LANGOUSTINE en papillote crouillante 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ボワレ バジル香るキノアのタブレ仕立てと共に..... 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..... 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 KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d’aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu

バンドウミと共にカリカリに焼き上げたカマス 焼きなすのピュレとかぼす風味のビガラードソース 4,500

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

鉄鍋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 七谷鴨のロティエー 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 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ボワレ バジル香るキノアのタブレ仕立てと共に 4,300

LE KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d'aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu

パンドゥミと共にカリカリに焼き上げたカマス 焼きなすのピューレとかぼす風味のビガラードソース 5,500

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

鉄鍋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 DEVOLAILLE 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ーレを添えて 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 3,600 ~

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 POIRE

en crème Chiboust, sauce caramel et praliné onctueux

洋梨のシブースト キャラメルクリームとプラリネを合わせて

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 PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices

パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらいいビス香るクーリと共に

LE SOUFFLE

léger au caramel, sorbet à la pomme (Supp+2,000)

キャラメルスフレ 紅玉のソルベを添えて (+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。