LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

LA FAMEUSE GELÉE 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

LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

ビーツとリンゴを合わせた苦味のあるサラダ　グリーンマスタードのソルベを添えて..... 4,000

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

真鯛のカルパッチョ　シトロンビネグレットと共に..... 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をアクセントに..... 4,000

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

なめらかな栗のヴルーテ　セロリとベーコンを浮かべて..... 3,500

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic

手長海老のブリックで包んだパピヨット仕立て 4,000

LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil

彩り鮮やかな季節野菜のポワレ　パセリ香るキヌアのタブレ仕立てを合わせて 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

パンドゥミと共にカリカリに焼きあげたカマス　なすのピュレとかぼす風味のビガラードソース 4,500

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で..... 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

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

LA TRUFFE BLANCHE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère

薫り高い白トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて 15,000

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 persil

彩り鮮やかな季節野菜のポワレ　パセリ香るキヌアのタブレ仕立てを合わせて 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あげたカマス　なすのピュレとかぼす風味のビガラードソース 5,500

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で 5,500

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉のパイヤール風　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 ..... 3,600 ～

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頂きます。

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 カカオのグラスを合わせて

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エピス香るクーリと共に

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)

LA POIRE

en crème Chiboust, sauce caramel et praliné onctueux

洋梨のシブースト　キャラメルのクリームとプラリネを合わせて

LE SOUFFLE

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

キャラメルのスフレ　爽やかな青りんごのソルベを添えて（+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頂きます。