

POUR COMMENCER

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & blini, grand service à la Russe

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

¥28,000

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, sauce Choisy aigrette

suprême d'Argenteuil à la cardamome

オマール海老のカルパッチョとオシエトラキャヴィア
カルダモン香るホワイトアスパラガスとショワジーソース

¥9,800

AORIKKA

finement à la Grenobloise, coulis d'oseille

bavaroise de chou kale aux épices

アオリイカのマリネ グルノブローズ

ケールのバヴァロアと

彩り豊かな旬菜のマレシェール

¥7,600

SAWARA

mariné aux baies de verveine, pommes de terre condimentées

crémeux vichyssoise au parfum de sakura

鱈のマリネ シトラス風味

春野菜と桜の香燻ヴィシソワーズのムース

¥6,800

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches

フランス産ホワイトアスパラガス

ハーブ香るシトロン風味のムースリーヌソース

¥6,500

LE POTAGE

ASPERGES BLANCHES

en velouté, sourbise d'oignon à la baie de Timur & voile de petit pois

ホワイトアスパラガスのヴルーテ

グリーンピースと甘美なオニオンのパルテール仕立て

¥4,500

LA MER

BROCHET

en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto, accents de truffe noire

ブロッシェのムース 菊花飾り
黒トリュフと根セロリのラグー

¥6,800

MÉBARU

à la Bonnefoy, légumes de montagne mijotés

pousses de bambous en persillade

メバルのポワレ ボンヌフォアソース

春の山菜と筍のペルシヤード

¥8,400

TRUITE SAUMONÉE

mi-cuit au beurre d'ail des ours, petit pois à la Française

marinière de coquillages au citron Meyer

桜鱒のルーレとグリーンピースのフランセーズ

メイヤーレモン香るマリニエール

¥7,000

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri rave confit au beurre de laurier de notre jardin

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ

黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴

¥14,000

ONAGADAI

Crécy aux morilles, grosse asperge verte mimosa

sazaé légèrement fumés

尾長鯛のポワレ

香燻サザエとアスパラガスのミモザ添え

モリーユ茸とヴァンジョーヌ香るクレシーソース

¥9,200

LES CANETONS

EN DEUX SERVICES COMME AUTREFOIS

幼鴨のロースト/ 腿肉の備長炭グリエ

MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

OU / 又は

FOYOT

asperges blanches braisées aux morilles

pommes de terre nouvelles garnies

幼鴨のロースト フォワイヨソース

ホワイトアスパラガスのブレゼと

モリーユ茸のラグー

PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée & jus au beurre des herbes du jardin

新芽を摘んだ季節のサラダ

腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンブル

¥35,000 Pour 2 personnes (お二人様)

LA PRAIRIE

AGNEAU DE LAIT

en canon habillé de pommes Darphin, jus de navarin

ragoût printanier au parfum de binchotan

フランス産乳飲み仔羊のカノンダルフアン仕立て

ナヴァランソース

¥9,800

FILET DE BŒUF

à la sauce ravigote, tourton à la fleur de colza

embeurrée de chou de Printemps

黒毛和牛フィレ肉 ラヴィゴットソース

旬菜のエチュヴェ

春キャベツと菜の花のトゥルトン添え

¥18,000

LES ALPAGES

LE PLATEAU DU FROMAGER

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,500

LES DOUCEURS

CRÊPES

“Belle époque” au pamplemousse rose & glace vanille aux gousses de Madagascar
クレープフランベベルエポックピンクグレープフルーツの雫

¥3,500

SOUFFLÉ

à la vanille, marmelade de cassis aux graines de Paradis
sorbet chocolat au Whisky

ヴァニラとカシスのスフレ

ショコラとウィスキーのアイスクリーム

¥3,500

CHOCOLAT MACAÉ

et ananas en crémeux, biscuit de Savoie au thé

glace pistache à la Chartreuse M.O.F.

ショコラマカエのムースとビスキュイ・サヴォア

シャルトルーズ M.O.F. 香るピスタチオのアイスクリーム

¥3,000

CRÉMÉT D'ANJOU

aux myrtilles compotées légèrement au thym citron

sorbet hibiscus gingembre

クレームダンジュ

ハイビスカスジンジャーのソルベ

¥3,000