

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

TACHIUO

en pressé dans un crémeux maraîcher & marmelade de radis à la rhubarbe

太刀魚のプレセ

リュバークのマルムラードと旬菜のマリネ

¥8,000

SAINT-JACQUES

voilée d'un concentré de carotène aux baies de Tasmanie, crémeux de safran & petit pois à l'orange

エピス香る帆立貝のクレシー

オレンジ風味のサラダサンジェルマン

¥6,800

LE POTAGE

OSEILLE

en velouté façon Germiny rafraîchi, petits légumes en Macédoine relevé de raifort

オゼイユ風味の冷製ヴルーテ “クロードィアス・バーデル”

¥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

OMBLE CHEVALIER

cuit entre des feuilles de bois de pin au parfum des herbes & une viennoise d'agrumes

オンブルシュヴァリエ シャルトリューズの芳香
柑橘風味のヴィエノワーズ

¥8,600

SOLE

farcie de crustacés, ragoût de pommes de terre à l'encre de seiche & couteau en persillade

舌平目のカルディナル
ジャガイモのラグーとマテ貝のペルシヤード

¥7,600

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

CHAPON

au jus de tomate aux raiforts & fausses ravioles vertes garnies d'une tombée de haricots

オコゼのムニエル レフォール風味のトマトソース
スイスチャードとインゲン豆のラヴィオリ

¥9,000

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

MARENCO

éclats de fenouil braisés aux olives noires & girolles fraîches mijotées

幼鴨のロースト マレンゴソース

黒オリーブとフヌイユのブレゼ ジロール茸のラゲー添え

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, ragoût printanier au parfum de binchotan & jus de navarin

フランス産乳飲み仔羊のカノンドルファン仕立てナヴァランソース

¥9,800

FILET DE BŒUF

sauce Robert aux aubergines fumées, fine courgette braisée au parfum de marjolaine

黒毛和牛フィレ薫香ロベールソース

花ズッキーニとガルグイユのカネロニ

¥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霰

¥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

MANGUE DE MIYAZAKI

en fine feuille, crémeux de chocolat Itakuja & éclats de meringue au citron vert
宮崎マンゴーとイタクジャショコラのムースリーヌ

ゴールドラム香るコーヒーのアイスクリーム

¥3,000

CERISE NOIRE

compotée au jasmin, suprême de champagne

glace lait d'amandes aux saveurs Magao

ダークチェリーのコンポテ ジャスミンの芳香

アーモンドミルクのアイスクリーム

¥3,000