

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, bavaroise de céleri rave en remoulade & coulis de citron confit

オマール海老とオシエトラキャヴィア

根セロリのレムラードと爽やかなシトロンのソース

¥ 9,800

SAINT-JACQUES

en coussin de feuilles d'épinard, champignons aux somités de pamplemousse & crémeux de laitue

帆立貝のフロランティーヌ 彩り豊かな旬菜のコポー

¥ 6,800

CORNETTE ROUGE

en chaud-froid diplomate, pommes de terre inka en vinaigrette d'estragon & coulis de poireau vert

ヤガラのショーフロワ

エストラゴン香るジャガイモ・インカのバレ

¥ 8,000

FOIE GRAS

aux segments de dékopon au Grand-Mariner, cornet de carottes de couleurs & chutney de fruits secs

フォアグラとデコボンのテリーヌ 煌めくグランマニエのジュレ

¥7,400

LE POTAGE

TOPINAMBOURS

en velouté, royale d'échalotes au poivre long & mousseline de patates douces

トピナムブールのヴルーテ

エピス香るロワイヤルとサツマイモのムースリーヌ

¥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

NODOGURO

dans une écume d'artichauts, rapée de truffe blanche & spätzle en tartiflette

ノドグロのポワレと白トリュフのラメル
優美なアーティチョークのエキューム

¥ 15,500

SAINT-PIERRE

meunière à la Normande, cromesquis de moules à la Villeroy et céleri rave aux câpres

的鯛のムニエル ノルマンドソース
ムール貝のクロメスキと根セロリのグルノーブル風

¥ 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

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

EN SALMIS

melba de chou vert à la truffe noire & chou-fleur caramélisé

幼鴨のロースト サルミソース

黒トリュフとキャベツのクロカン

PALETTE DES ABATTIS

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

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥ 35,000 Pour 2 personnes (お二人様)

LA PRAIRIE

CHEVREUIL

rôti aux baies de genièvre, red meat braisé au poivre des Gorilles & sauce Grand Veneur

蝦夷鹿のロースト グランヴヌールソース

甘美な根菜のブレゼ

¥ 9,800

FILET DE BŒUF

à la vigneronne au beurre de moëlle, tourtons de chocolat garnie de courge & salsifis

国産黒毛和牛フィレ肉 ヴィニュロン風

カカオのトゥルトンとサルシフィのエテュヴェ

¥ 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霽

¥ 3,200

SOUFFLÉ

au chocolat, éclats de marrons & glace whisky au parfum de hojicha

スフレショコラ マロンのハーモニー

ほうじ茶香るウイスキーのアイスクリーム

¥ 3,200

POMME

caramélisée au four façon des Soeurs Tatin, suprême de fèves de Tonka & glace aux spéculos

タルト・タタン

スペキュロスのアイスクリーム

¥ 2,800

CHOCOLAT NYANGBO

à la griotte macérée au vieux krisch, crémeux de pistache & glace au pain d'épices

フォレノワールとピスタチオのムース

パン・デピスのアイスクリーム

¥ 2,800