

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リームで 6,700

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 4,200

LA BETTERAVE la pomme et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

ピーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて 3,000

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

兵庫県明石産 真ダコのカルパッチョ パプリカとギンディージャのサルピコンを添えて 3,000

LE HOMARD poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une vinaigrette au curcuma

オマール海老のポシェとフレッシュほおずきをスパイシーなアボカドのフォンダンと共に 6,700

LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE

en pâté croûte, accompagné de crème aigre et d'un bouquet de betterave

あいち鴨とほろほろ鳥の白レバーをパテ・クルートに ピーツの花束を添えて 4,200

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

なめらかな栗のヴルーテ セロリとベーコンの香りで 2,000

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic

手長海老のパビヨット バジルの香りで 3,700

LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil

彩り鮮やかな秋野菜のポワレ パセリ香るキヌアのタブレ仕立てと共に 2,800

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 3,700

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 3,000

LE SABRE au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade

鹿児島県産タテウオをアンチョビと合わせソースタプナードで 4,200

LE SAWARA saisi à la plancha, sauce beurre blanc au yuzukosho et croustille de Sakura-Ebi

桜エビ香るサワラのポワレ 柚子胡椒を効かせたソースブルブラン 4,200

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 4,700

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus

京都府産 七谷鴨のロティー サラダバストラルと共に 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 モッツアレラのサラダ仕立て.....	9,800
LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» et son pain toasté à la tomate 3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	8,200
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.....	4,300
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 フランスソー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 彩り鮮やかな秋野菜のポワレ パセリ香るキノアのタブレ仕立てと共に	4,200
LE SABRE au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade 鹿児島県産タチウオをアンチョビと合わせソースタプナードで	5,200
LE SAWARA saisi à la plancha, sauce beurre blanc au yuzukosho et croustille de Sakura-Ebi 桜エビ香るサワラのポワレ 柚子胡椒を効かせたソースブルブラン	5,200
LE PAILLARD DE VOLAILLE 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.....	4,700
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	8,000
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	12,000
L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix 和牛サーロイン お好みの量で.....	7,600/100 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	2,500
--	-------

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

LE MONT-BLANC

orné de fleurs meringuées au thé de fruits et sorbet cassis

モンブラン ラム酒香るマロンクリームとメレンゲのアクセント カシスのソルベを忍ばせて

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ビスの香るクーリと共に

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)

ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル (+1,500)

LE SOUFFLÉ

au chocolat guanaja et sa glace à la vanille de Tahiti (Supp+2,000)

ショコラのスフレ タヒチ産ヴァニラのグラスを添えて (+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。