

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

<b>LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON</b> 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
<b>LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"</b> 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
<b>LA SALADE D'ENDIVES</b> à la pomme verte, gorgonzola et noix アンディーブと青リンゴのサラダ ゴルゴンゾーラと胡桃と共に .....	3,000
<b>LA DAURADE</b> en carpaccio au citron et pavot bleu 真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に .....	3,000
<b>LA CHÂTAIGNE</b> 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
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic 手長海老のパビヨット バジルの香りで .....	3,700
<b>LES LÉGUMES</b> 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と共に .....	2,800
<b>L'ARTICHAUT</b> 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
<b>LA SAINT-JACQUES</b> 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
<b>LES LANGOUSTINES</b> en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert 手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチューベ 黒トリュフと共に .....	7,000
<b>LE SABRE</b> 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 .....	4,200
<b>LE SAWARA</b> 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
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> 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

<b>LA SUCRINE</b> 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
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO»</b> 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
<b>LA SAINT-JACQUES</b> 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
<b>LA TRUFFE NOIRE</b> aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère 黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて .....	13,000
<b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> 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

 <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au persil 彩り鮮やかな季節野菜のポワレ パセリ香るキノアのタブレ仕立てと共に .....	4,200
<b>LE SABRE</b> au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade 鹿児島産タテウオをアンチョビと合わせソースタプナードで .....	5,200
<b>LE SAWARA</b> 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
<b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> 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
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> 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
<b>L'ENTRECÔTE</b> 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

<b>LES FROMAGES</b> 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

### LA POMME D'AMOUR

en mousse et sorbet, espuma au lait et crumble à la cannelle  
林檎のムース シナモン香る紅玉のキャラメリゼを閉じ込めて

### LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)  
タヒチ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)

### LE SOUFFLÉ

au chocolat guanaja et sa glace à la pistache (Supp+2,000)  
ショコラのスフレ シチリア産ピスタチオのグラスを添えて (+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。