

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 SALADE D'ENDIVES 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
LA DAURADE 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
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	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
LES LANGOUSTINES 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 キャベツのエチュベ 黒トリュフと共に	7,000
LE SABRE au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade	
千葉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
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プールブラン	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 サラダパストラルと共に	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 NOIRE 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
LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE 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

LES LÉGUMES 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ダブル仕立てと共に	4,200
LE SABRE au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade 千葉県産タチウオをアンチョビと合わせソーススタブナードで	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

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。