

ENTRÉES

前菜

LA FAMEUSE TRUFFE EN CROÛTE ¥26,300
黒トリュフのパイ包み焼き

ÎLE FLOTTANTE À LA TRUFFE NOIRE 5,800
SUR UNE "CRÈME ANGLAISE "AUX ASPERGES VERTES
黒トリュフのイルフロタント グリーンアスパラガスのスープに浮かべて

POISSONS

魚料理

SOLE FARCIE, CLAMS ET COURGETTE 12,000
フランス産ソールファルシを優しくブレゼ 蛤のお出汁で

LANGOUSTINE DE SHIZUOKA POÊLÉE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 12,500
静岡県産 赤座海老のポワレ 茸と共に

VIANDES

肉料理

PIGEONNEAU EN CROÛTE DE CACAO 10,800
LA CUISSE EN BOUILLON CONDIMENTÉ
カカオ塩で包んだ仔鳩
腿肉のブイヨンにアクセント

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE 16,500
INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ, LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BŒUF
特撰和牛サーロインのポワレ
インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

FROMAGES ET DESSERT

チーズとデザート

PLATEAU DE FROMAGES, SÉLECTION BERNARD ANTONY 3,600
ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

FUSEAUX CROUSTILLANTS DE CHOCOLAT 3,500
NUAGE DE GINGEMBRE ET SORBET SHISO
軽く仕上げたミルクチョコレートクリーム
生姜の雲と紫蘇のソルベ