

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

HOMARD CUIITS SOUS VIDE

DRESSÉE COMME LE JARDIN PRINTANIER

オマール海老のスーヴィッド

山菜と共に春の庭園に見立てて

¥9, 700

FOIE GRAS POÊLÉ À LA FAÇON DU CHEF

フォアグラのポワレ シェフスタイル

8, 500

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿 ～春～

ホタルイカ/新玉ねぎ

12, 000

BALLOTTINE DE LAPIN EN FUMÉ DE SAKURA

FRICASSÉ DE PETITS POIS ET FÈVE

桜の薫香を纏わせたラパンのバロティース

エンドウ豆・そら豆のフランセーズ

8, 700

LES POTAGES

スープ各種

2, 500～

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

SÉBASTE POÊLÉ AU KADAIF

RISOTTO AUX CREVETTES SAKURA ET

CHORIZO IBÉRICO

ハーブ香るメバルのカダイフ焼き

桜エビとイベリコ・チョリソーのリゾットと共に

9, 700

HOMARD POÊLÉ À LA BISQUE

活オマール海老のポワレ

ビスクスープに浮かべて

12, 500

ORMEAU À LA BOURGUIGNONNE

AU PARFUM DE SON CORAIL

鮑のグリルをブルゴーニュ風香草バターで仕上げて

肝のパウダー

11, 500

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

肉料理

COCHON GRILLÉ AUX LÉGUMES

DE SAISONS À LA GRAND-MÈRE

スペインガリシア産栗豚のグリル グランメール風

7, 500

RÔTI DE LONGE DE VEAU

DE BRETAGNE ET FOIE GRAS

CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE

ブルターニュ産仔牛ロースとフォアグラのロティ

ヴァンジョーヌ香るモリーユ茸のソース

10, 000

FILET DE BŒUF RÔTI AVEC FRICASSÉE DE

CHAMPIGNONS EUROPÉEN

黒毛和牛フィレ肉のロティ ヨーロッパ産キノコのフリカッセ

15, 000

CHATEAUBRIAND(200G～) ……POUR 2 PERSONNES

黒毛和牛シャトーブリアン(200g～)……2人前～

35, 000～

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTION