

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

ORMEAU CUIT À LA VAPEUR,
CONSOMMÉ DE FRUITS DE MER PARFUMÉ À LA MENTHE
AVEC DES JUNSAI
鮑と帆立貝柱のスープ仕立て
ミントを香らせた海の幸のコンソメにジュンサイを浮かべて
¥10, 500

FOIE GRAS POÊLÉ À LA FAÇON DU CHEF
フォアグラのポワレ シェフスタイル
¥9, 500

ASSIETTE DE CAVIAR
キャビアの一皿~初夏~
甘海老/河内晩柑/アネット
¥12, 000

MATELOTO DE CONGRE ET FOIE GRAS PARFUMÉE
À L'ESTRAGON,
RISOTTO AUX CERISES MARINÉES ET RIZ NOIR
エストラゴン香る穴子とフォアグラのマトロート風
アメリカンチェリーと黒米のリゾット
¥9, 500

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

AINAME RÔTI AU FOUR, À LA PEAU CROUSTILLANTE,
ARTICHAUTS BARIGOULE,
PORC CONFIT PARFUMÉ AU THYM CITRON
香ばしく焼いた鮎魚女の天火焼き
レモンタイム風味のガリシア栗豚と
アーティチョークのバリグールと共に
¥10, 000

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
¥13, 000

LES POTAGES

スープ各種

¥2, 500～

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

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

肉料理

GRILLÉ DE LONGE DE VEAU
LÉGUMES GRILLÉS DE DÉBUT D'ÉTÉ, JUS LÉGER À L'OLIVE
じっくりと焼いた仔牛ロースのグリエ
初夏の野菜とオリーブ風味のジュ
¥7, 500

FILET DE BŒUF RÔTI
ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES, SAUCE MADÈRE
備長炭で焼き上げた和牛フィレ肉のロティ初夏の野菜と共に
¥17, 000

AGNEAU DE SISTERON CUISINÉ EN DEUX CUISSONS,
RÔTI PARFUMÉ AU ROMARIN ET RAGOÛT
PARFUMÉ À LA CORIANDRE
シストロン産仔羊を2種の調理法で
ローズマリー風味のロティとコリアンダー香るストロガノフ風煮込み
¥10, 000

CHATEAUBRIAND(200g～)・・・POUR 2PERSONNES
黒毛和牛シャトーブリアン(200g～)・・・2人前～
¥38, 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

※料金には消費税、サービス料(15%)が含まれております

PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND A 15% SERVICE CHARGE