

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

CONFIT DE FOIE GRAS AU BANYULS,
AVEC COULIS DE CITRON RÔTI
ET SALADE DE CHAMPIGNONS
バニユルス風味のフォアグラのコンフィ
焼きレモンのクーリーとシャンピニョンのサラダ

¥12, 000

ASSIETTE DE CAVIAR
キャビアの一皿~秋~
戻り鰹/ビーツ/ヘーゼルナッツ

¥14, 000

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

RAVIOLIS AU HOMARD ET À LA TRUFFE,
AVEC DES ŒUFS BROUILLÉS
ET UNE BISQUE PARFUMÉE AU PORTO
オマール海老とトリュフのラヴィオリ仕立て
ウフ・ブルイユとポートワイン香るビスクと共に

¥10, 000

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

POCHÉ DE BLANCHIOSTÉGE ET MOULES DU MONT SAINT-
MICHEL, EN LÉGÈRE MOUCLADE
柔らかな赤甘鯛のポシェとモンサンミッシェルのムール貝
軽いムクラード風に仕上げて

¥10, 000

LES POTAGES

スープ各種

¥2, 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

¥13, 000

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

COCHON DE GALICE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS
AVEC PIPERADE ET ŒUFS POCHÉS
備長炭で香ばしく焼き上げたガリシア栗豚
じっくり煮込んだピペラードとウフ・ポシェと共に

¥7, 500

LE CANARD EN DEUX FAÇONS,
ACCOMPAGNÉ D'UN CLAFOUTIS AUX FIGUES
京都七谷鴨を2種の味わいで
無花果のクラフティを添えて

¥10, 000

FILET DE BŒUF RÔTI
ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, SAUCE
CHATEAUBRIAND
備長炭でじっくり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉
秋のキノコを添えて

¥17, 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