

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

HOMARD ET NOIX DE SAINT-JACQUES CUITS SOUS-VIDE,
CRÈME DE HOMARD INFUSÉE À LA VANILLE,
CONDIMENT D'AGRUMES SUISHO BUNTAN
オマール海老と帆立貝柱のスーヴィッド
ヴァニラ風味のクレームドオマールと水晶文旦のコンディマン
¥12,000

ASSIETTE DE CAVIAR
キャビアの一皿~晩秋~
マグロ/インカのみざめ

¥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

TOURTE DE GIBIER ET FOIE GRAS TRUFFÉS,
SAUCE AU GEWURZTRAMINER ET AUX HERBES
トリュフ香るジビエとフォアグラのトゥルト
ゲヴェルツトラミネールのソース

¥12,000

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

MOELLEUX DE CONGRE DU JAPON BRAISÉ,
FONDANT DE NAVET ET ÉCUME DE NOISETTE
柔らかなアナゴのブレゼ
蕪のフォンダンとヘーゼルナッツのエキューム
¥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
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

TENDRE LONGE DE VEAU RÔTIE,
SAUCE CHASSEUR AUX CHAMPIGNONS HOKI
PARFUMÉE AUX HERBES
柔らかな仔牛ロースのロティ
ハーブ香る伯耆キノコのシャスールソース
¥9,500

CHEVREUIL DE EZO EN DEUX FAÇONS,
GRATIN DE KAKIS ET CHAMPIGNONS
D'AUTOMNE AU VIN JAUNE
蝦夷鹿を2種の味わいで
ヴァンジョンヌを香らせた柿とキノコのグラタン

¥12,000

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