

APPETIZER

前菜

Langoustine with Citron Caviar, Espelette Soup with Ravioli ¥12,000
ラングスティーンをシトロンキャヴィアで飾って
エスプレットスープのラビオリと一緒に

Onion Soup with Cloud of Comte Cheese 13,500
Black Truffle Cream
玉葱のスープ 雲のように仕上げた熟成コンテチーズ
黒トリュフのクリーム

FISH DISHES

魚料理

European Flounder and Various Shellfish with Champagne Sauce 14,800
Flan of Herb
ヨーロッパ産平目と様々な貝をシャンパンで仕上げたソースと共に
軽く火を入れたハーブ類を添えて

Blue Lobster with Endive, Sauternes Sauce 24,000
ブルー・オマール海老とアンディヴ
ソーテルヌワインのソース

MEAT DISHES

肉料理

Snow Grouse Imperial Style 11,800
雷鳥のインペリアル風

Sirloin of Beef with Leek and Truffle 21,000
特選和牛サーロインのポワレ
西洋葱とトリュフの共演

SPECIAL

逸品

Black Truffle in Pastry 31,000
黒トリュフのパイ包み焼き

CHEESE AND DESSERT

チーズとデザート

Selected Cheese by Bernard Antony 4,800
ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

Black Fig and Vineyard Peach with Spiced Rivesaltes Wine 4,200
Fennel and Pistis Sorbet
黒無花果とペッシュー・ド・ヴィーニュにリヴサルトワインとエピスを合わせて
フヌイユとパステイスのソルベ