

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

PETITS RAVIOLIS DE SÉRIOLE EN FINE FEUILLE DE NAVET SHOGOIN,
CONFITURE D'AGRUME HYUGANATSU ET SHUNGIKU
聖護院かぶらで包んだ寒鰯の小さなラヴィオリ仕立て
日向夏のコンフィチュールと春菊と共に

¥12,000

ASSIETTE DE CAVIAR
キャビアの一皿~冬~
牡丹海老/パースニップ

¥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

CHOU FARCI AU FAISAN ET AU FOIE GRAS,
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PARFUMÉ À LA TRUFFE
雉とフォアグラのシューファルシー
トリュフ香るシャンピニオンのブルーテ

¥12,000

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

KUROMUTSU RÔTI EN CROÛTE D'ALGUES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
À LA FOURME D'AMBERT ET TAPENADE DE FUKINOTO
アルグを纏わせたクロムツのロティ
フルムダンヴェール入りポムピュレと蕨の臺のタップナード

¥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,
ACCOMPAGNÉE D'UN GRATIN DE LÉGUMES RACINES
FAÇON "DAUPHINOIS"
柔らかな仔牛ロースのロティ
根菜のドフィーヌ風グラタンを添えて

¥9,500

SANGLIER DE BINGO EN DEUX FAÇONS,
ÉTOUFFÉE DE POUSSÉS DE BAMBOU ET LÉGUMES
RACINES PARFUMÉE AU SANSHO
備後産天然猪を炭火焼とバルサミコ煮込みの2種の味わいで
山椒を香らせた筍と根菜のエチュベを添えて

¥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