

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

HOMARD ET NOIX DE SAINT-JACQUES CUIITS SOUS-VIDE,
COMME UN JARDIN PRINTANIER AUX HERBES DES
MONTAGNES
オマール海老と帆立貝柱のスーヴィッド
山菜と共に春の庭園に見立てて

¥12, 000

ASSIETTE DE CAVIAR
キャビアの一皿~春~
ハマグリ/新玉ねぎ

¥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

¥10, 000

SAUCISSON DE LAPIN FUMÉ AU BOIS DE SAKURA,
CHOU DE PRINTEMPS ET PETITS POIS À LA FRANÇAISE
桜の薫香を纏わせたラパンのソシソン
春キャベツとプティポアのフランセーズと共に

¥12, 000

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

DAURADE ET COLZA EN CROUSTILLANT DE KADAÏF
AUX MULTIPLES SAVEURS,
RISONI AUX CREVETTES SAKURA
色々な香りを閉じ込めた桜鯛と菜の花のカダイフ焼き
桜エビのリゾーニと共に

¥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

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
FAÇON NAVARIN AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS
仔羊ロースの炭火焼
ナヴァラン風に仕立てて

¥10, 000

LONGE DE VEAU DE BRETAGNE RÔTIE,
MORILLES AU VIN JAUNE ET ASPERGES BLANCHES
柔らかく焼き上げたブルターニュ産仔牛ロース
ヴァンジョーヌ香るモリーユ茸とホワイトアスパラガス

¥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