

ENTRÉE

前菜

THON ASSAISONNÉ DE SUDACHI CONFIT ¥8,400
CRÈME DE TOFU AU WASABI
国産鮪を酢橘のコンフィで爽やかに
山葵が香る豆腐のクリーム

LANGOUSTINE POCHÉE AU CRESSON ET KALAMANSI, CAVIAR OSCIÈTRE 13,500
軽く火入れしたラングスティーヌ
クレソンとカラマンシーのアクセント/オシエトラキャビア

POISSONS

魚料理

SHIMAAJI CONTISÉ AU KINOMÉ, AU FEU DE BOIS 9,800
BARIGOULE DE BAMBOU
木の芽を挟んで香り付けた縞鯨の炭火焼き
筍のバリグール

HOMARD BLEU RÔTI DANS SA CARAPACE 24,000
SALADE DE CAROTTES, MIMOLETTE EXTRA VIEILLE/RIVESALTES ROUGE
ヨーロッパ産ブルー・オマール海老の殻付きロースト
人参 ミモレット リブサルトワインのソース

VIANDES

肉料理

CARRÉ DE VEAU CUIT SUR L'OS 16,000
SERVI COMME UNE BLANQUETTE, QUELQUES SANSAI
フランス産骨付き仔牛肉のロティをブランケット仕立てで
旬の山菜や野菜と共に

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE 21,000
INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ
LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BOEUF
特撰和牛サーロインのポワレ
インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

SIGNATURE

逸品

LA FAMEUSE TRUFFE EN CROÛTE 31,000
黒トリュフのパイ包み焼き

FROMAGES ET DESSERT

チーズとデザート

PLATEAU DE FROMAGES, SÉLECTION BERNARD ANTONY 4,800
ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

FINE TARTELETTE CHOCOLAT 4,200
SURPRENANTE GLACE YUZU/KATSUOBUSHI
驚きに満ちたチョコレートタルト
柚子とかつおぶしのアイスクリーム