

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

HOMARD ET ASPERGES BLANCHES MARINÉS,
LÉGÈRE MOUSSELINE DE PETITS POIS À LA MENTHE
FRAÎCHE ET FINE GELÉE DE VIOGNIER
オマール海老・帆立貝柱とホワイトアスパラガス ミントを香らせた
グリーンピースのムースリーヌとヴィオニエワインのジュレ
¥12,000

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

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

MÉROU ROUGE RÔTI AU FOUR, PEAU CROUSTILLANTE,
ET SES ARTICHAUTS À LA BARIGOULE PARFUMÉS AU THYM
香ばしく焼いたキジハタの天火焼き
タイム香るアーティチョークのバリグールと共に
¥10,000

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

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

肉料理

LONGE DE VEAU GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,
PANISSES CROUSTILLANTES ET SAUCE ANTIBOISE
備長炭で焼き上げた仔牛ロース
エストラゴン風味のパニスと共にアンティボワーズ風に仕上げ
¥10,000

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
季節のキノコを添えて
¥17,000

ASSIETTE DE CAVIAR
キャビアの一皿~初夏~
アオリイカ/河内晩柑/フヌイユ
¥14,000

PRESSÉ DE FOIE GRAS ET ANGUILE FUMÉE, CROQUANT
DE PAIN D'ÉPICES, TRUFFE D'ÉTÉ ET BIWA CARAMÉLISÉ
パンドエピスを纏ったフォアグラ・穴子のプレッセ
サマートリュフとレモンバーベナ風味の
枇杷のキャラメリゼを添えて
¥12,000

LES POTAGES

スープ各種

¥2,500~

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
¥15,000

AGNEAU DE SISTERON CUISINÉ EN DEUX CUISSONS,
RÔTI PARFUMÉ AU ROMARIN
ET RAGOÛT PARFUMÉ À LA CORIANDRE
シストロン産仔羊を2種の調理法で
ローズマリー風味のロティとサリエット香るドーヴ風赤ワイン煮込み
¥12,000

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