

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

MI-CONFIT DE TRUITE DE BIWA, ONCTUEUX DE RIZ AU LAIT
AU JEUNE GINGEMBRE ET NECTARINE,
DANS L'ESPRIT D'UN « COULIBIAC »

ビワマスのミ・コンフィ

新生姜風味のリ・オ・レクリームとネクタリンを添えて
‘クーリビヤック’のイメージで

¥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

¥12, 000

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿~夏~

雲丹/ウイキョウ

¥15, 000

BALLOTINE DE CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS,
ACCOMPAGNÉE DE MUSCAT SHINE ET TRUFFE D'ÉTÉ

フォアグラを铸込んだウズラのバロティーヌ

シャインマスカットとサマートリュフと共に

¥12, 000

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

ANGUILLE GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,
FLAN DE MAÏS ET COMPOTÉE D'AUBERGINES AU THYM,
SAUCE PAMPLEMOUSSE

備長炭で焼いた鰻の白焼き

玉蜀黍のフランとタイム香る茄子のコンポート

ソースパンプルムース

¥14, 000

LES POTAGES

スープ各種

¥3, 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て
肝のパウダー

¥15, 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

¥15, 000

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

肉料理

LONGE DE PORC MANEX GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,
SAUCE RATATOUILLE ACIDULÉE AU XÉRÈS

備長炭で焼き上げたフランス・バスク産マネッシュ豚ロース

シェリービネガーを香らせたソースラタトゥイユ

¥12, 000

RÔTI DE CHEVREUIL D'ÉTÉ AU GRUÉ DE CACAO,
FIGUES CARAMELISÉES ET SAUCE GRAND VENEUR
À LA RHUBARBE

カカオニブを纏わせた夏鹿のロティと無花果のキャラメリゼ

リュバーク風味のソースグランブヌール

¥15, 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

¥23, 000

CHATEAUBRIAND(200g~)・・・POUR 2PERSONNES

黒毛和牛シャトーブリアン(200g~)・・・2人前~

¥42, 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