

SIGNATURE

Notre chef vous propose de découvrir
son menu composé des meilleurs produits de la saison
Omuse-bouche, quatre mets, un dessert
シェフおまかせメニュー
アミューズ、4皿、デザート
¥ 26,000

Pour patienter
アミューズ・ブーシュ

Botan-ebi de Hokkaido, asperges blanches, pâtes artisanales aux amandes
北海道直送ボタン海老、ホワイトアスパラガスとフレッシュパスタ、アーモンド

Asperges vertes à la vapeur, morilles au vin jaune et œuf mollet
グリーンアスパラガスとモリーユ茸、トースト添え

Managatsuo mariné au shio kōji, petits pois et radis, pomme de terre croustillante
マナガツオの炭火焼とプチポワ

Pigeon de Racan et foie gras de canard, légumes mijotés
フォワグラのポワレとラカン産仔鳩、春野菜のミジョテ

Dessert au choix à la carte
デザートのメニューからひとつお選び下さい

VÉGÉTAL

Un menu exclusivement préparé à partir des
légumes et fruits de nos paysans
シェフおまかせメニュー<アミューズ、3皿、デザート>
¥ 14,000

Pour patienter
アミューズ・ブーシュ

Sorgho de Nagano, légumes de printemps et rhubarbe
長野県七国会産ソルガム、春野菜とリュパーブ

Pâtes artisanales, petits pois et artichauts
国産サフラン入りフレッシュパスタ、プチポワ

Asperges vertes à la vapeur, morilles au vin jaune
グリーンアスパラガスとモリーユ茸、トースト添え

Dessert au choix à la carte
デザートのメニューからひとつお選び下さい

Prix taxes incluses, soumis à 12% supplémentaire pour le service.
メニューの税込み価格に12%のサービス料を頂戴いたします。

MENU CŒRTE

Entrée, poisson ou viande, dessert
アミューズ、ア・ラ・カルトからお好みの2皿<前菜 1皿、メインディッシュ1皿>、小菓子、デザート
¥ 16,000

Entrée, poisson, viande et dessert
アミューズ、ア・ラ・カルトからお好みの3皿<前菜1皿、魚料理1皿、肉料理1皿>、小菓子、デザート
¥ 20,000

ENTRÉE • 前菜

Asperges vertes à la vapeur, morilles au vin jaune et œuf mollet
グリーンアスパラガスとモリーユ茸、トースト添え

Coquillages et asperges blanches, condiment iodé
貝類とホワイトアスパラガスのポッシェ

Foie gras de canard poêlé, marmelade d'orange sanguine d'ici,
fin velouté cresson / riquette / coriandre
フォワグラのポワレ愛媛産オレンジとハーブのサラダ

Sorgho de Nagano, légumes de printemps et rhubarbe
長野県七国会産ソルガム、春野菜とリュパーブ

POISSON, CRUSTACÉ ET VIANDE • 魚料理, 肉料理

Tako de Sajima fondant, salade et pommes croustillantes, sauce au vin rouge
神奈川県佐島産たこ、サラダのグリエとポムパイヤッソン、赤ワインソース

Homard bleu court-bouillonné, chou vivement sauté
オマールブルー、キャベツのソテー Suppl + ¥2,000

Managatsuo au feu de bois, petits pois et radis
マナガツオの炭火焼、グリーンピース

Kannuki grillé, pâtes artisanales safranées et artichauts
カンヌキのグリエ、国産サフラン入りフレッシュパスタ、アーティーチョーク

Bœuf de Kyushu, oignons nouveaux, vrai jus
九州産和牛、オニオンヌーヴォーのパネとキャラメリゼ Suppl + ¥2,000

Grenadin de veau de Hokkaido et ris de veau au citron confit, fine tartelette à la tomate
北海道オークリーフ牧場仔牛とリードヴォー、トマトのタルト

Cochon de Meishanton, verts et blancs de blettes, fenouil
茨城県塚原牧場“梅山豚”フヌイユとブレット

Carré d'agneau de Sisteron, cœur de sucre
プロバンス産仔羊、香草風味

FROMAGE • チーズ

Notre sélection de fromages de France

¥ 2,000

DESSERT • デザート

Camélia au chocolat de notre Manufacture à Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメラア

Mangue "brûlée", crème légère, brioche feuilletée
マンゴのクレームブルレ、ブリオッシュ

Composition rhubarbe / lait ribot, cerfeuil
リュパーブとミルクのコンポジション、セルフィーユ

Fraises cuites et crues, basilic et citron
苺のデセール、バジリコとレモンの香り

Soufflé aux amandes, sorbet griotte
アーモンドのスフレ、グリオットのソルベ