

Les Entrées Froides / 冷前菜

冷前菜、温前菜の中から2品お選びください

La Cerise *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
トマトとサクランボのガスパチョ リコッタチーズのソルベを浮かべて

L'Aubergine *en symphonie d'avocat avec un coulis de piquillos*
水茄子とアボカドのシンフォニー バスク産 ピキオスのクーリで

Le Kampachi *en tartare sur un lit de taboulé aux légumes croquants*
愛媛県産カンパチのタルタルをスパイシーなタブレと合わせて

Le Homard *poché avec ses asperges vertes et tomate à la sauce cocktail*
オマール海老とグリーンアスパラガスのサラダ (+¥3,000)

Les Entrées Choudes / 温前菜

La Noix de Saint-Jacques *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
帆立貝とアスペルジュソヴァージュに生姜のブイヨンを注いで

Le Méli-mélo de Légumes *chauds de la ferme d'Ebibara à l'huile d'olive vierge*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

L'Artichaut *doré et les encornets sur une purée onctueuse, voilé d'un capuccino au curcuma*
アーティチョークと剣先イカのソテー ターメリックを効かせたカプチーノソースで(+¥2,000)

Les Plats / 主菜

1品お選びください

Le Riz *dans un bouillon safrané façon "paëlla" aux fruits de mer*
魚貝類と手羽先のソテーを乗せたリゾット パエリアのイメージで

La Raie *façon meunière au beurre noisette et câpre avec une étuvée de chou vert*
北海道産 エイのムニエル 高原キャベツと酸味を効かせたブルノワゼットと共に

Le Saint-Pierre *au four en duo de légumes byaldi à la provençale*
鯛のロティ プロヴァンサル仕立て

Le Porc *filet rôti avec un écrasé de pommes de terre relevé de moutarde Dijon*
鹿児島県産黒豚フィレ肉のロティとじゃがいものエクラゼ デイジョンマスタードを添えて

La Souris d'Agneau *mitoonnée aux épices douces façon navarin sur un ragoût aux haricots coco*
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 白インゲン豆のラゲーと共に

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
和牛サーロインのキャラメリゼ ワサビ風味のサラダホウレン草と共に (+¥3,000)

Les Desserts / デザート

1品お選びください

Le Vacherin *framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt*
ライチとフランボワーズのヴァシュラン 軽やかなヨーグルトのシャンティと共に

Le Savarin *aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti*
ラム酒の香るサヴァラン タヒチ産ヴァニラのクリームと旬の柑橘をあしらって

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao*
なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのグラス

※こちらのメニューは一例です。ご来店時期・仕入れ状況により変更になります。予めご了承ください。