

*MENU MOMENT***Ventre de thon mariné au thym, artichauts barigoules aux olives noires,
anchoïade niçoise et feuille de roquette**

地中海産中トロのマリネとアーティチョークのバリグール ニース風アンショワイヤード

Thyme marinated tuna belly with black olive flavored artichoke, delicate anchovy sauce and rocket leaves

Bouillon de cèpes à la sarriette, royale de parmesan et émietté de crabe aux pignons

ズワイ蟹とパルメザンチーズのロワイヤルを浮かべたセップ茸のブイヨン サリエットの香り

Savoury scented cepes broth with parmesan custard and crab meat

Filet de chapon poêlé, risotto croustillant au chorizo et crème d'échalote, jus tranché

カサゴのポワレと Chorizo の焼きリゾット エシヤロットのクーリーで

Roasted scorpion fish fillet with crispy risotto and chorizo slices, sweet shallot coulis

Canard de Challans rôti aux grains d'anis, fenouil confit et pois chiche au poivre, sauce yuzu aneth

シャラン産鴨胸肉のロースト ういきょうのコンフィとガルバンゾー 柚子とディルのソース

Oven cooked Challans duck breast with olive oil candied fennel and garbanzo beans, yuzu and dill emulsion

Bavarois cassis vanille, glace aux raisins Kyoho

カシスとバニラのババロア 巨峰のアイスクリームを添えて

Black currant and vanilla scented bavarois, Kyoho grape ice cream

Café, thé ou infusion**Mignardises**

コーヒー 紅茶 ハーブティー

プティフール

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

14,000

Tous les prix sont en Yen Japonais et incluent 5% de taxes mais 10% de service ne sont pas compris.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途10%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 10% service charge.

MENU SIGNATURE

Blanc-manger d'oursin et composition de chou fleur, pesto au safran

雲丹のブランマンジェ カリフラワーのムースとサラダにサフランのピストゥ

Sea urchin blanc-manger with cauliflower composition and saffron scented pesto

Queues de langoustine délicatement poêlées, purée de salsifis fumé, et réduction de crustacé au genièvre

ラングスティーナのポワレ サルシフィのピューレ 甲殻類のソース

Delicately sautéed langoustine tails with smoked salsify, juniper berry flavored crustacean reduction

Le foie gras et le kaki : poché avec un chutney au gingembre, simplement poêlé au cacao

フォワグラと柿を二種の調理法で

Foie gras and persimmon two ways: poached with ginger scented chutney, simply sautéed with cacao reduction

Tronçon de turbot gratiné aux noisettes, fricassée de champignons sauvages à la truffe d'automne

平目のヘーゼルナッツグラチネ 野生の茸のフリカッセと秋トリュフを添えて

Hazelnut broiled turbot with wild mushroom fricassee and autumn truffle

Filet de bœuf de Akagi rôti, tartelette de poireau et rognon au cornichon, sauce mousseline à la moutarde

赤城和牛フィレのロースト ポロ葱とロニヨンのタルトレット マスタードの香るソースムースリヌ

Roasted beef fillet from Akagi, leek and kidney tart with pickles, mustard seed mousseline sauce

Petites madeleines tièdes, minestrone de poire et marron à la vanille et fruits secs

小さなマドレーヌに洋梨と栗のミネストローネ

Warm madeleine with vanilla flavored pear and chestnut minestrone

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー

プティフール

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

20,000

Tous les prix sont en Yen Japonais et incluent 5% de taxes mais 10% de service ne sont pas compris.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途10%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 10% service charge.