

## *MENU MOMENT*

**Gambas sautées à la muscade, cèleri rave cuit et cru  
copeaux de jambon de Parme**

天使海老のソテー ナツメグ風味  
根セロリのコンポジションとパルマ産生ハム  
Nutmeg seared prawn tails with cooked and raw celeriac,  
Parma ham slices

**Ravioli ouvert aux coquillages et calamar  
brocoli braisé au piment d'Espelette**

貝とヤリイカのオープンラビオリとブロッコリーのブレゼ  
Open ravioli with braised broccoli, shellfish and squid

**Rouget grondin cuit à la vapeur, endive et patate douce meunière  
condiment aux câpres et citron**

ハウボウのアラヴァプールのレモンとケッパーで  
さつま芋のピューレとアンディーブのムニエル  
Steamed gurnard fillet with sweet potato  
and sautéed endive, lemon and caper condiment

**Dessert surprise**

バリエーション デザート  
Surprise dessert

**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

5,000

**MENU EMOTION****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ゲール  
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

**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

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

**Dessert surprise**

バリエーション デザート

Surprise dessert

**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

7,500

*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

**Le foie gras et le kaki : poché avec un chutney au gingembre, simplement rôtis 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 seared 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 mushrooms fricassée and autumn truffle

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

栃木県産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 Tochigi, leek and kidney tart with pickles, mustard seed mousseline sauce

**Fromages affinés**

フランス産チーズ

Selection of French cheeses

**Dessert surprise**

バリエーション デザート

Surprise dessert

**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

12,000

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.