

Menu A
¥5,250

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Entrées
前菜

Soupes
スープ

Poissons ou Viandes
魚料理 又は 肉料理

Avant Desserts
一口のデザート

Desserts
デザート

Mignardises et Café ou Thé
小菓子とコーヒー又は紅茶

Menu B
¥8,400

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Entrées
前菜

Soupes
スープ

Poissons
魚料理

Granité
グラニテ

Viandes
肉料理

Avant Desserts
一口のデザート

Desserts
デザート

Mignardises et Café ou Thé
小菓子とコーヒー又は紅茶

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

~ **LES ENTRÉES** 前菜 ~

Terrine de taraba-gani et saumon écossé mariné aux légumes
タラバ蟹とスコットランド産サーモンのマリネと野菜のテリーヌ仕立て

Confit de foie gras de canard landes, chutney de figue
ランド産鴨のフォワグラのコンフィ いちじくのチャツネ

Assiette de légumes mariné aux crevettes
各種野菜のマリネとクレヴェット

Tartelette de tomate fruits au anchois
真いわしとフルーツマトのタルトレット

Asperges verts glacé au ris de veau
グリーンアスパラガスとリ・ド・ヴォーのグラッセ

~ **LES SOUPES** スープ ~

Potage " Paris-Soir "
冷製ポテト(インカのめざめ)とポワローのポタージュ コンソメジュレと

Crème de petit pois glacée
冷製グリーンピースのスープとロメインレタス



~ **LES POISSONS** 魚料理 ~

Dorade royale grillé, sauce verjus
尾長鯛のグリエ ソースヴェルジュ

Ainamé vapeur au coulis de cresson
アイナメのヴァプール クレソンのクーリー

~ **LES VIANDES** 肉料理 ~

Noisette d'agneau rôti au crème d'ail et ratatouille
仔羊のロースト アイユのクレームとラタトゥイユ

Poussin rôti en cocotte, sauce jus simple
フランス産プッサン(雛鶏)の一羽ココット焼き シンプルなジュ

Suprême de pintade au chou et foie gras
フランス産パンタード(ぼろぼろ鳥)とフォワグラのキャベツ包み

Filet de veau poêlé au royale de foie gras et pamplemousse
仔牛フィレ肉のポワレ フォワグラのロワイヤルとパンプルムース

Filet de bœuf poêlé, purée de courgette et beignet de tomate
国産牛フィレ肉のポワレ スッキーニのピュレとトマトのベニエ
国産牛フィレ肉のポワレには プラス ¥1,050 別料金が掛かります。

~ **LES DESSERTS** デザート ~

Avant desserts
一口のデザート

Gelée de pamplemousse et mousse au noix de coco, sorbet litchi
パンプルムースのジュレとココナッツのムース ライチのソルベ

Crème de mangue et chiboust pêche, sauce vanille
マンゴーのクリームと桃のシブスト バニラ風味のソース

Tarte rhubarbe et parfait au noix de macadamia, sauce fruit rouge
ルバーブのタルトとマカダミアナッツのパルフェ 赤い実のソース

Assortiment de glace et sorbet
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ
アイスクリームとシャーベット盛り合わせには プラス ¥1,050 別料金が掛かります。

Mignardises et Café ou Thé
小菓子とコーヒー又は紅茶

10% de service non compris
上記金額にサービス料10%別途頂戴致します。