

MENU COURTOISIE ¥15,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・クルトワジー

AMUSE BOUCHE - HORS D'OEUVRE AU CHOIX - SOUPE - PLAT AU CHOIX - DESSERT - CAFE
アミューズ・ブーシュ - オードブルをお選び下さい - スープ - メインをお選び下さい - デザート - 食後のお飲物

MENU GOURMAND ¥18,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・グルマン

AMUSE BOUCHE - HORS D'OEUVRE AU CHOIX - PECHE DU JOUR - PLAT AU CHOIX - DESSERT - CAFE
アミューズ・ブーシュ - オードブルをお選び下さい - 本口のお魚料理 - メインをお選び下さい - デザート - 食後のお飲物

~~~~~

HORS D'OEUVRE AU CHOIX オードブルをお選び下さい

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce truffée  
丹波黒鶏とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース 根セロリのピューレ添え

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
本口のおードブル

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées Suppl. +¥3,000 追加  
フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え

SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise Suppl. +¥3,000 追加  
オマール海老のサラダ仕立て トリュフが香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット

PLAT AU CHOIX メインをお選び下さい

PÊCHE selon le marché  
本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024  
パッションのスペシャリテ "カスレ" 2024年世界大会優勝

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
本口のお肉料理

- Viandes grillées à la cheminée du XVII siècle 17世紀の暖炉で焼き上げたお肉のグリル料理

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CEHMINÉE, boeuf, agneau et canard Suppl. +¥5,000 追加  
暖炉で焼き上げた3種のお肉の盛り合わせ 牛肉、仔羊肉と鴨肉

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CEHMINÉE, sel de Guérande et chips d'ail Suppl. +¥5,000 追加  
暖炉で焼き上げた黒毛和牛フィレ肉のグリエ ゲランド産塩とガーリックチップス添え

DESSERT デザート

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés 1カット¥1,400~ la pièce  
フランス産チーズ ワゴンサービスにて

**MENU DU JOUR ¥12,000** (税込・taxe incl.)

メニュー・デュ・ジュール

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

\*\*\*\*\*

HORS D'OEUVRE, produit du moment

本日のオードブル

\*\*\*\*\*

PLAT en spécialité régionale

本日のメイン料理

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)

ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises

食後のお飲み物と小菓子



**MENU SPECIALITE ¥28,000** (税込・taxe incl.)

メニュー・スペシャリテ

A partir de 2 personnes. 2名様より

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

\*\*\*\*\*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées  
フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え

\*\*\*\*\*

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne

トリュフ香るビーフコンソメスープ 根菜のパリジェンヌ

\*\*\*\*\*

HOMARD RÔTI aux cèpes et épinard, sauce Armoricaïne au Cognac, bouchée de caviar  
オマール海老のロースト セップ茸とほうれん草 コニャック風味アルモリケーヌソース キャビアのパイ添え

\*\*\*\*\*

CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, chips d'ail

暖炉で焼き上げた黒毛和牛フィレ肉のグリエ ガーリックチップス添え

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)

ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises

食後のお飲み物と小菓子

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service

料金は全て税込表示。サービス料10%は別途加算されます。

## HORS D'OEUVRE / オードブル

|                                                                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce aux truffes<br>丹波黒鶏とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース 根セロリのピュレ添え | 4,600  |
| HORS D'OEUVRE, produit du moment<br>本日のオードブル                                                                                              | 4,600  |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées<br>フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え | 7,600  |
| SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise<br>オマール海老のサラダ仕立て トリュフが香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット            | 7,600  |
| ROYAL CRISTAL CAVIAR 30g avec son blinis et crème fraiche (pour 1 à 2 PERS)<br>キャビア "ROYAL CRISTAL" 30g ブリニスとフレッシュクリーム添え (1~2名様)          | 22,000 |

## SOUPE / スープ

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SOUPE du jour<br>本日のスープ                                                                             | 3,000 |
| CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne<br>トリュフ香るビーフコンソメスープ 根菜のパリジェンヌ | 4,200 |

## PLATS / メイン料理

|                                                                                                                                                           |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| PÊCHE selon le marché, recette de saison<br>本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で                                                                                            | 8,000                               |
| PLAT DE VIANDE en spécialité régionale<br>本日のお肉料理                                                                                                         | 8,000                               |
| HOMARD RÔTI aux cèpes et épinard, sauce Armoricaïne au Cognac, bouchée de caviar (pour 2 PERS)<br>オマール海老のロースト セップ茸とほうれん草 コニャック風味アルモリケーヌソース キャビアのパイ添え(2名様) | 18,000                              |
| CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024<br>パッションのスペシャリテ "カスレ" 2024年世界大会優勝                                                                        | S - 6,000 / M - 12,000 / L - 18,000 |

## A LA CHEMINÉE AU FEU DE BOIS / 暖炉焼き

|                                                                                                                                      |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE, en croûte de moutarde et chapelure aux herbes (pour 2 PERS)<br>仔羊背肉一本のロースト マスタードとハーブの香り (2名様) 4ピース又は6ピース | 4 côtes - 14,000<br>6 côtes - 21,000 |
| PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard<br>暖炉で焼き上げた3種のお肉の盛り合わせ 牛肉、仔羊肉と鴨肉                                | 13,000                               |
| FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise<br>暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリエ 赤ワインソース                                   | 100g - 9,450 / 150g - 14,250         |
| CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, chips d'ail<br>黒毛和牛フィレ肉の暖炉焼き ガーリックチップス添え                                                 | 100g - 13,200 / 150g - 19,800        |

### SUR COMMANDE A L'AVANCE..... / 事前予約にて

COCHON DE LAIT ou AGNEAU DE LAIT cuit à la broche au feu de bois (pour 8 à 12 PERS)  
仔豚一頭やベビーラム一頭の暖炉焼き (8~12名様) 130,000~

## FROMAGES / チーズ

|                                                              |                     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés<br>フランス産チーズ | 1カット 1,400~la pièce |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|

## DESSERTS / デザート

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce<br>ワゴン・デザート | 2,200~ |
|-----------------------------------------------------|--------|