PACHON

レストラン・パッションにある暖炉は、1690 年に作られたもので、フランスからスペインへと続く
巡礼路の途中にある修道院で使用されていました。この暖炉は、巡礼者たちがサン・ジャック・ド・コンポステルを
目指す旅の途中で体を温め、休息を取る場となっていたのです。

「サン・ジャック・ド・コンポステル」とは、フランスからスペインまで約 1,500km にわたる巡礼路の終点であり、
キリスト教三大巡礼地の一つに数えられます。
その歴史的・宗教的な意義から、ユネスコの世界遺産にも登録されています。

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 et risotto aux morilles, sauce Armoricaine, bouchée de caviar
オマール海老のロースト　モリーユ茸のリゾット　アルモリケーヌソース　キャビアのパイ添え

＊ ＊ ＊ ＊ ＊ ＊ ＊ ＊ ＊ ＊ ＊ ＊

CHATEAUBRIAND DE BOEUF 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

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 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 – 本日のお魚料理 – 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　根セロリのピュレ添え

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELÉE, fondant de fenouil, tapenade d'olive noir et aïoli
冷製ブイヤベースのゼリー寄せ　アイオリソース フェンネルのフォンダンとタプナード添え

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　トリュフが香るブールブランソース　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
本日のお魚料理 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
本日のお肉料理

- 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 CHEMINÉE, 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 CHEMINÉE, 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)

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 4,600
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

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, fondant de fenouil, tapenade d'olive noir et aïoli 4,600
冷製ブイヤベースのゼリー寄せ　アイオリソース フェンネルのフォンダンとタプナード添え

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées 7,600
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 7,600
オマール海老のサラダ仕立て　トリュフが香るブールブランソース　木苺のヴィネグレット

ROYAL CRISTAL CAVIAR 30g avec son blinis et crème fraiche (pour 1à 2 PERS) 22,000
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)

SOUPE / スープ

SOUPE du jour 3,000
本日のスープ

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne 4,200
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

PLATS / メイン料理

PÊCHE selon le marché, recette de saison 8,000
本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale 8,000
本日のお肉料理

HOMARD RÔTI et risotto aux morilles, sauce Armoricaine, bouchée de caviar (pour 2 PERS) 18,000
オマール海老のロースト モリーユ茸のリゾット　アルモリケーヌソース キャビアのパイ添え(２名様)

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 S – 6,000 / M – 12,000 / L – 18,000
パッションのスペシャリテ "カスレ"　2024 年世界大会優勝

A LA CHEMINEE 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) 4 côtes – 14,000 / 6 côtes – 21,000
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

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard 13,000
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

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise 100g – 9,450 / 150g – 14,250
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

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, chips d'ail 100g – 13,200 / 150g – 19,800
黒毛和牛フィレ肉の暖炉焼き ガーリックチップス添え

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 1カット 1,400~la pièce
フランス産チーズ

DESSERTS / デザート

CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce 2,200~
ワゴン・デザート

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。