

# 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・プーシュ

\*\*\*\*\*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, oignons confits et brioches toastées  
フォアグラのテリーヌ モンバジヤック貴腐ワインのジュレ 小玉葱のコンフィとトーストブリオッシュ添え

\*\*\*\*\*

CONSOMMÉ DOUBLE DE BOEUF, brunoise de légumes et perles du Japon

ビーフコンソメスープ 野菜とタピオカ入り

\*\*\*\*\*

HOMARD RÔTI, duo de courgettes grillées, vinaigre de jus de homard et caviar

オマール海老のロースト 2種のズッキーニのグリエ オマールビネガーソース キャビア添え

\*\*\*\*\*

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

フランス産チーズ ワゴンサービスにて

1カット¥1,400~ la pièce

---

**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 PIGEONNEAU AU FOIE GRAS, mousseline de petits pois, sauce Madère  
鳩とフォアグラのパイ包み焼き グリーンピースのムスリーヌ マデラ酒ソース

MARBRÉ DE CRUSTACÉS EN GELÉE aux fines herbes, mayonnaise au safran, coulis de poivron rouge  
甲殻類のゼリー寄せ マーブル仕立て サフランマヨネーズソースと赤パプリカのクーリ

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, oignons confits et brioches toastées **Suppl. +¥3,000 追加**  
フォアグラのテリーヌ モンバジヤック貴腐ワインのジュレ 小玉葱のコンフィとトーストブリオッシュ添え

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc gingembre et citron vert, vinaigrette à la framboise **Suppl. +¥3,000 追加**  
オマール海老と柑橘類のサラダ仕立て 生姜とライム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

FILET DE CANETTE DE KYOTO rôti et caramélisé au miel, sauce à l'orange épicée  
ハチミツでキャラメリゼした京都産鴨胸肉のロースト スパイス風味オレンジソース

- Viandes grillées à la cheminée du XVII<sup>e</sup> 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 グ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)

## HORS D'OEUVRE / オードブル

|                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PETIT PÂTÉ CHAUD DE PIGEONNEAU AU FOIE GRAS, mousseline de petits pois, sauce Madère<br>鳩とフォアグラのパイ包み焼き グリーンピースのムスリーヌ マデラ酒ソース                      | 4,600  |
| MARBRÉ DE CRUSTACÉS EN GELÉE aux fines herbes, mayonnaise au safran, coulis de poivron rouge<br>甲殻類のゼリー寄せ マーブル仕立て サフランマヨネーズソースと赤パプリカのクーリ          | 4,600  |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, oignons confits et brioches toastées<br>フォアグラのテリーヌ モンバジヤック貴腐ワインのジュレ 小玉葱のコンフィとトーストブリオッシュ添え   | 7,600  |
| SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc gingembre et citron vert, vinaigrette à la framboise<br>オマール海老と柑橘類のサラダ仕立て 生姜とライム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, brunoise de légumes et perles du Japon<br>ビーフコンソメスープ 野菜とタピオカ入り | 4,200 |

## PLATS / メイン料理

|                                                                                                                                                 |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| PÊCHE selon le marché, recette de saison<br>本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で                                                                                  | 8,000                               |
| PLAT DE VIANDE en spécialité régionale<br>本口のお肉料理                                                                                               | 8,000                               |
| HOMARD RÔTI, duo de courgettes grillées, vinaigre de jus de homard et caviar (pour 2 PERS)<br>オマール海老のロースト 2種のズッキーニのグリエ オマールピネガーソース キャビア添え (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

|                                                                                                                            |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, au thym frais, gratin dauphinois<br>骨付き仔羊肉のグリエ フレッシュタイムの香り ドフィーヌ風ポテトグラタン添え          | 2 côtes - 8,000 / 3 côtes - 12,000 |
| 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 poivre vert au Cognac<br>暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリエ グリーンペッパーソース コニャックの香り | 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~ |
|-----------------------------------------------------|--------|