



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

SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise

オマール海老のサラダ仕立て 柚子香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF à la truffe, parisienne de légumes

牛肉のダブルコンソメスープ トリュフと野菜のパリジェンヌ

PÊCHE selon le marché

本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin de racines

黒毛和牛シャトーブリアン暖炉焼き 根菜のグラタン添え

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 PERDREAU AU FOIE GRAS, mousseline de céleri rave, sauce truffe  
山ウズラとフォアグラのパイ包み焼き 根セロリのムスリーヌ トリュフソース

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

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aioli léger  
冷製ブイヤベースのゼリー寄せ タプナード 軽いアイオリソース

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines 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 根菜とトーストブリオッシュ添え

SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise Suppl. +¥3,000 追加  
オマール海老のサラダ仕立て 柚子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

JOUE DE BŒUF BRAISÉE, sauce au vin rouge  
牛ホホ肉のブレゼ 赤ワインソース

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym frais, jus de viande réduit  
暖炉で焼き上げた骨付き仔羊肉のグリエ タイムの香りとジュのソース

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, bœuf, 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 BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin de racines Suppl. +¥5,000 追加  
黒毛和牛シャトーブリアンの暖炉焼き 根菜のグラタン添え

### 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 PERDREAU AU FOIE GRAS, mousseline de céleri rave, sauce truffe<br>山ウズラとフォアグラのパイ包み焼き 根セロリのムスリーヌ トリュフソース           | 4,600  |
| TERRINE DE BOUILLABAISSSE EN GELEE, tapenade, sauce aioli léger<br>冷製ブイヤベースのゼリー寄せ タブナード 怪いアイオリソース                                    | 4,600  |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines 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 根菜とトーストブリオッシュ添え    | 7,600  |
| SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise<br>オマール海老のサラダ仕立て 柚子香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット | 7,600  |
| CAVIAR KAVIARI 50g avec son blinis et crème fraiche (pour 1 à 2 PERS)<br>キャビア "KAVIARI" 50 g プ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 à la truffe, parisienne de légumes<br>牛肉のダブルコンソメスープ トリュフ野菜のパリジェンヌ | 4,200 |

**PLATS / メイン料理**

|                                                                                        |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| PÊCHE selon le marché, recette de saison<br>本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で                         | 8,000                               |
| JOUE DE BŒUF BRAISÉE, sauce au vin rouge<br>牛ホホ肉のブレゼ 赤ワインソース                           | 8,000                               |
| POITRINE DE CANETTE DE KYOTO rôtie au sautoir, recette du chef<br>京都産鴨胸肉のロースト シェフのレシピで | 8,000                               |
| 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 CHEMINEE AU FEU DE BOIS / 暖炉焼き**

|                                                                                                            |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym (pour 2pers.)<br>骨付き仔羊背肉一本の暖炉焼き タイムの香りとジュのソース (2 名様) | 4 côtes – 18,000 / 6 côtes – 27,000 |
| 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 ボルドレーズソース       | 100g – 9,450 / 150g – 14,250        |
| CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU À LA CHEMINÉE, gratin de racines<br>黒毛和牛シャトーブリアンの暖炉焼き 根菜のグラタン添え         | 100g – 13,200 / 150g – 19,800       |

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

COCHON DE LAIT cuit à la broche au feu de bois (pour 8 à 12 PERS)  
仔豚一頭の暖炉焼き (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~ |
|-----------------------------------------------------|--------|

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。