

MENU COURTOISIE ¥8,000 (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 ¥10,000 (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

TERRINE DE PIGEONNEAU AUX CÈPES ET PISTACHES, gelée fine au Madère  
仏産仔鳩のテリーヌ セップ茸とピスタチオ入り マデラ酒風味のジュレ

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

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 (2 PERS~)  
パッションのスペシャリテ "カスレ" 2024 年世界大会優勝 (2 名様より)

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

POITRINE DE CANETTE DE KYOTO rôtie au sautoir, recette du chef  
京都産鴨胸肉のロースト 旬の恵みのレシピで

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym frais, jus de viande réduit Suppl. +¥3,000 追加  
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

FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce bordelaise Suppl. +¥3,000 追加  
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

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 ¥1,200~ la pièce  
フランス産チーズ ワゴンサービスにて

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。

**MENU SAVEUR ¥6,500** (税込・taxe incl.)

メニュー・サヴ ル

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

\*\*\*\*\*

HORS D'OEUVRE recommandé

おすすめのオードブル

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché

本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE DESSERT du jour

本口のデザートプレート

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises

食後のお飲み物と小菓子

~~~~~

MENU TENTATION ¥18,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・タンタシヨ

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 Monbazillac, racines 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 根菜とトーストブリオッシュ添え

SOUPE DU JOUR, servie chaude

本口の温製スープ

PÊCHE selon le marché

本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce bordelaise
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

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