

MENU SIGNATURE ¥16,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・シニヤチュール

A commander pour toute la table. テーブルごとのご注文をお願いいたします。

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

* * * * *

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aioli léger

冷製ブイヤベースのゼリー寄せ タブナード 恥いアイオリソース

* * * * *

SOUPE DU JOUR, servi chaude

本日のスープ

* * * * *

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

OU / 又は

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

OU / 又は

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

* * * * *

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 EMOTION ¥24,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・エモーション

A commander pour toute la table. テーブルごとのご注文をお願いいたします。

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

* * * * *

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

オマール海老のサラダ仕立て 柚子香るブルーブランソース 木苺のヴィネグレット

* * * * *

DOS DE BAR RÔTI AU FOUR et foie gras poêlée, mijotée de lentilles, jus de viande citronné
スズキのロティとフォアグラのポワレ レンズ豆のミジョテ ジュ・ド・ヴィアンドと柑橘のアクセント

* * * * *

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, bœuf, agneau et canard

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

* * * * *

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



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ました。

「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 DEGUSTATION ¥29,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・デギュスタシヨン

A commander pour toute la table. テーブルごとのご注文をお願いいたします。

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ゼリエ 根菜とトーストブリオッシュ添え

* * * * *

CONSOMMÉ DOUBLE DE BOEUF, jus de truffe, parisienne de légumes
牛肉のダブルコンソメスープ 野菜のパリジェンヌ

* * * * *

HOMARD RÔTI aux cèpes, sauce armoricaine
オマール海老とセップ茸のロースト アルモリケーヌソース

* * * * *

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin de racines à la truffe
黒毛和牛シャトーブリアンの暖炉焼き トリュフが香る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

HORS D'OEUVRE / オードブル

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	4,600
TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aioli léger 冷製ブイヤベースのゼリー寄せ タブナード 暇いアイオリソース	4,600
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	7,600
SALADE DE HOMARD et pommes, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise オマール海老のサラダ仕立て 柚子香るブールブランソース 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) キャビア "KAVIARI" 50 g 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 本日のスープ	3,000
CONSOMMÉ DOUBLE DE BOEUF à la truffe, parisienne de légumes 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 本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で	8,000
HOMARD RÔTI aux cèpes, sauce armoricaine (pour 2pers.) オマール海老とセッップ茸のロースト アルモリケーヌソース (2名様)	18,000
POITRINE DE CANETTE DE KYOTO rôtie au sautoir, recette du chef 京都産鳴胸肉のロースト シェフのレシピで	8,000
CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 パッショナのスペシャリテ "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 RÔTI À LA CHEMINÉE, parfum de thym (pour 2pers.) 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 暖炉で焼き上げた3種のお肉の盛り合わせ 牛肉、仔羊肉と鳴肉	13,000
FAUX-FILET DE BOEUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce bordelaise 暖炉で焼き上げた岡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 BOEUF KUROGÉ WAGYU À LA CHEMINÉE, gratin de racines 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 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 ワゴン・デザート	2,200~
---	--------