

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

メニュー・シニャチュール

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

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aïoli 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

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・エモション

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

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

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。



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 DEGUSTATION ¥29,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・デギュスタシオン

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

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ジュレ 根菜とトーストブリオッシュ添え

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF, 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 BŒUF 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 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

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 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 aïoli léger 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 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 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 本日のスープ	3,000
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 本口のお魚料理 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 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 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、仔羊肉と鴨肉	13,000
FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS 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	100g – 9,450 / 150g – 14,250
CHATEAUBRIAND DE BŒUF 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〜
---	--------

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。