

**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

HORS D'ŒUVRE du jour, produit du moment

本日のオードブル

OU / 又は

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO ET RIS DE VEAU, mousseline de pois vert, sauce Madère

丹波黒鶏とリードヴォーのパイ包み焼き グリーンピースのムスリーヌ マデラソース

SOUPE de saison

季節のスープ

VIANDE OU POISSON DU JOUR recette du chef

本口のお肉又はお魚料理

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

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 aux agrumes, beurre blanc parfumé au citron, vinaigrette de framboise

オマール海老と柑橘類のサラダ仕立て レモンの香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット

OU / 又は

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisins pourriture noble et brioches toastées

フォアグラのテリーヌ 貴腐ワインのジュレ トーストブリオッシュ添え

PÊCHE selon le marché

本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

OU / 又は

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (à partir de 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)

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 raisins pourriture noble et brioches toastées

フォアグラのテリーヌ 貴腐ワインのジュレ トーストブリオッシュ添え

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF, brunoise de légumes et perles de Japon

牛肉のダブルコンソメスープ 野菜のブリュノワーズとタピオカ

FEUILLETÉ DE HOMARD RÔTI, duo de sauce armoricaine et aux morilles

ローストしたオマール海老のフィユテ、アルモリケーヌと仏産モリーユ茸の2種のソース

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin dauphinois, sauce au fumet de poivre noir

黒毛和牛シャトーブリアンの暖炉焼き ドフィノワ添え 黒胡椒が香るソースで

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

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 VOLAILLE NOIRE DE KYOTO ET RIS DE VEAU, mousseline de pois vert, sauce Madère 丹波黒鶏とリードヴォーのパイ包み焼き グリーンピースのムスリーヌ マデラソース	4,600
HORS D'OEUVRE du jour, produit du moment 本日のオードブル	4,600
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisin pourriture noble et brioches toastées フォアグラのテリーヌ 貴腐ワインのジュレ トーストブリオッシュ添え	6,600 / 7,600
SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc parfumé au citron, vinaigrette de framboise マール海老と柑橘類のサラダ仕立て レモンの香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット	7,600
CAVIAR OSCIETRA avec son blinis et crème fraiche (pour 1 à 2 PERS) キャビア "OSCIETRA" 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 de saison 季節のスープ	2,000 / 3,000
CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF, brunoise de légumes et perles de Japon 牛肉のダブルコンソメスープ 野菜のブリュノワーズとタピオカ	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	6,000 / 8,000
FEUILLETÉ DE HOMARD RÔTI, duo de sauce armoricaine et aux morilles (pour 2pers.) ローストしたオマール海老のフィユテ、アルモリケーヌと仏産モリリーユ茸の2種のソース (2名様)	18,000
PLAT DE VIANDE en spécialité régionale 本口のお肉料理	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 CHEMINÉE AU FEU DE BOIS / 暖炉焼き

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, fine ratatouille et ail en chemise 暖炉で焼き上げた骨付き仔羊肉のグリユ バジル香るラタトゥイユとガーリックのロティ	2 côtes - 8,000 / 3 côtes - 12,000
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, gratin dauphinois 暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリユ ドフィノワ添え	100g - 9,450 / 150g - 14,250
CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU, sauce au fumet de poivre noir 黒毛和牛シャトーブリアンの暖炉焼き 黒胡椒が香るソースで	100g - 13,200 / 150g - 19,800

## 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~
---	--------