

MENU COURTOISIE ¥9,000 (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 ¥11,000 (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 CANARD DE NODA ET FOIE DE VOLAILLE, sablé de figue à l'orange  
宮城県産野山鴨と白レバーのテリーヌ イチジクとオレンジのサブレを添えて

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

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisins pourriture noble et brioches toastées Suppl. +¥3,000 追加  
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

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc parfumé au citron, vinaigrette de framboise Suppl. +¥3,000 追加  
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

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

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

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, fine ratatouille et ail en chemise Suppl. +¥3,000 追加  
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

FAUX-FILET DE BOEUF JAPONAIS GRILLÉ, gratin dauphinois, sauce au fumet de poivre noir Suppl. +¥3,000 追加  
国産牛サーロインのグリユ ドフィノワ添え 黒胡椒が香るソースで

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 ¥1,300~ 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 ¥7,000** (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'ŒUVRE DU JOUR, produit du moment

本日のオードブル

\*\*\*\*\*

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 ¥19,000** (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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

SOUPE de saison

季節のスープ

\*\*\*\*\*

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 JAPONAIS GRILLÉ, gratin dauphinois, sauce au fumet de poivre noir

国産牛サーロインのグリユ 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

Fermeture du restaurant à 15:00.

当店は 15:00 にて閉店いたします。