

MENU SIGNATURE ¥17,000 (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 CANARD AU FOIE GRAS, mousseline de céleri-rave, sauce Madère
鴨肉とフォアグラのパイ包み焼き 根セロリのムスリーヌ マデラワインソース

SOUPE de saison
季節のスープ

PÊCHE selon le marché
本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

OU / 又は

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024
パッションのスペシヤリテ "カスレ" 2024 年世界大会優勝

OU / 又は

PAVÉ DE VEAU TRADITION FRANCE AU SAUTOIR, sauce aux morilles
仏産乳飲み仔牛ロース肉のソテー モリーユ茸のソース

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 ¥26,000 (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, beurre blanc, vinaigrette à la truffes, coulis de framboise
オマール海老のサラダ仕立て ブールブランソース トリュフのヴィネグレット 木苺のクーリ

OU / 又は

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, betterave fumée, 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 スモークビーツとトーストブリオッシュ添え

PÊCHE selon le marché
本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024
パッションのスペシヤリテ "カスレ" 2024 年世界大会優勝

OU / 又は

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 ¥32,000 (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, betterave fumée, 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 スモークビーツとトーストブリオッシュ添え

CONSOMMÉ DE BŒUF AUX CÈPES à la Royale
牛肉のコンソメスープ セップ茸のフラン ロワイヤル風

HOMARD RÔTI DÉCORTIQUÉ, risotto aux truffes, sauce américaine
オマール海老のロースト トリュフが香るリゾット アメリケーヌソース

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, chips d'ail, sel de Guérande
黒毛和牛シャトーブリアンの暖炉焼き フライドガーリックとゲランド産ソルト

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)

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¥1,500~ 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

CARGOLADE D'ESCARGOTS À LA CATALANE, piperade, chorizo, sauce aioli エスカルゴと豚挽肉のカタラン風カルゴラード ピペラードとチョリソー添え アイオリソース	5,200
HORS D'OEUVRE du jour, produit du moment 本日のオードブル	5,200
PETIT PÂTÉ CHAUD DE CANARD ET FOIE GRAS, mousseline de céleri-rave, sauce Madère 鴨肉とフォアグラのパイ包み焼き 根セロリのムスリヌ マデラワインソース	5,200
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, betterave fumée, 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 / 8,200
SALADE DE HOMARD, beurre blanc, vinaigrette à la truffes, coulis de framboise オマール海老のサラダ仕立て ブールブランソース トリュフのヴィネグレット 木苺のクーリ	8,200
CAVIAR OSCIETRA avec son blinis et crème fraîche (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)	23,000

SOUPE / スープ

SOUPE de saison 季節のスープ	2,800 / 3,600
CONSOMMÉ DE BŒUF AUX CÈPES à la Royale 牛肉のコンソメスープ セップ茸のフラン ロワイヤル風	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	6,600 / 8,600
HOMARD RÔTI DÉCORTIQUÉ, risotto aux truffes, sauce américaine (pour 2pers.) オマール海老のロースト トリュフが香るリゾット アメリケーヌソース(2名様)	19,800
PLAT DE VIANDE en spécialité régionale 本日のお肉料理	8,600
PAVÉ DE VEAU TRADITION FRANCE AU SAUTOIR, sauce aux morilles 仏産乳飲み仔牛ロース肉のソテー モリユ茸のソース	14,200
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 – 8,000 / M – 16,000 / L – 24,000

A LA CHEMINEE AU FEU DE BOIS / 暖炉焼き

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	14,200
FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce poivre vert 暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリエ グリーンペッパーソース	100g – 10,500 / 150g – 15,750
CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU À LA CHEMINÉE, sel de Guérande 黒毛和牛シャトーブリアンの暖炉焼き フライドガーリックとゲランド産ソルト	100g – 14,200 / 150g – 21,300
CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE, en croûte de moutarde et chapelure aux herbes (pour 2pers.) 暖炉で焼き上げた仔羊背肉一本のロースト マスタードとハーブの香り (2名様)	4 côtes – 16,800 6 côtes – 25,200

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 1,500~la pièce
--	---------------------

DESSERTS / デザート

CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce ワゴン・デザート	2,800~
---	--------