

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 - 本日のお魚料理 - 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 PORC DE MATSUZAKA au foie de volaille et pistaches, gelée au Madère  
松坂ポークと鶏白レバーのテリーヌ マデラワインのジュレを添えて

HORS D'OEUVRE DU JOUR, produit du moment  
本日のオードブル

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

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, betterave fumée, brioches toastées Suppl. +¥3,500 追加  
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

SALADE DE HOMARD, beurre blanc, vinaigrette à la truffe, coulis de framboise Suppl. +¥3,500 追加  
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

PLAT AU CHOIX メインをお選び下さい

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 (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  
本日のお肉料理

POITRINE DE CANETTE DE KYOTO rôtie au sautoir, recette de saison  
京都産鴨胸肉のロースト 季節のレシピで

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym frais Suppl. +¥3,500 追加  
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

FAUX-FILET DE BOEUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce poivre vert Suppl. +¥3,500 追加  
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

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・サヴァール

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

本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE DESSERT du jour

本日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・タンタシオン

A partir de 2 personnes. 2名様より

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

OU / 又は

SALADE DE HOMARD, beurre blanc, vinaigrette à la truffe, 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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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。