


« Au fil des saisons シェフがお勧めする季節の一皿 »

 Cocktail de caviar Beluga, condiment, Toast Melba (30g).....¥38,000
キャビアベルーガ コンディメントとメルバトースト添え (30g)
Caviar 'Beluga' (30g)

 Pièce d'huître crue au citron (une pièce)¥760
唐桑半島水山水産真牡蠣エシャロットヴィネガー 1 個より
Fresh oyster with lemon (from one piece)

 Plat du jour (Panachés de poissons selon arrivage du marché de Toyosu).....¥5,400 (s-4,320)
本日の豊洲市場から届いたお魚料理 シェフのスタイルで
Assorted plate of seasonal seafood , white wine cream sauce

« Au fil des saisons »

シェフがお勧めするフランス産黒トリュフの一皿

Sandwich aux truffes noires

温かい黒トリュフのスモール・パン・ドカンパーニュサンドイッチ
¥5,400

Soupe de truffes noires V.G.E. / Plat crée pour l'Elysée en 1975

エリゼ宮にてV.G.E.に捧げる黒トリュフのスープパイ包み焼き 1975
¥9,720(s-¥7,560)

Truffes noires en chausson de pâte feuilletée, sauce Périgueux

フランス産フレッシュ黒トリュフの丸ごとパイ包み焼き
¥13,900(s-¥9,800)

L'Œufs brouillés aux truffes noires

黒トリュフのスクランブルエッグ
¥5,400(s-¥4,320)

Galette de truffes noires au lard fumé

黒トリュフ、オニオン、ポテトのパンケーキ、ベーコンのガレット
(要予約)
¥13,900(s-¥9,800)