

GOURMAND

Salade de kué et laitance au caviar, vinaigrette à l'huile de pistache
九絵、白子、キャビアのサラダ仕立て



Homard breton poché, sauce beurre noisette au Comté et truffe noire
ブルターニュ産オマール海老のポシェ、コンテチーズと黒トリュフのバターソース



Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius(spécialité)
国産黒毛和牛ロース挽き肉の半生ステーキ ビトーク アピシウス風

Ou, または、

Filet de bœuf poêlé, sauce vin blanc de Bordeaux
国産黒毛和牛フィレ肉のポワレ 白ワインのボルドレーズソース



Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager
熟成されたフランス産ナチュラルチーズをワゴンから



Le choix de tous les desserts
Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
デザートセレクション
季節のガトー、アイスクリームとシャーベットをワゴンから



Café et Mignardises
食後のフィナーレ ミニアルディーズとコーヒー

¥27,000-

SAVEUR

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

Kué frit, sauce beurre blanc aux fraises, menth, aneth, sel de genièvre

丸絵のフリット 苺のブルブランソース

Ou, または、

Terrine de foie gras d'oie tradition,
salade de chèvre et toramamé aux fruits secs

アピシウスの伝統的な鶯鳥のフォワグラのテリーヌ
シェーヴルと虎豆、ドライフルーツのサラダを添えて

————— *Le Poisson* お魚料理 —————

Homard Canidien poché au pieds de veau au lait de crustacés

カナダ産オマール海老のポシェ 仔牛脛肉と甲殻類のソース

————— *Les Viandes* お肉料理をお選び下さい —————

Crêpinettes d'agneau Sisteron cuites au four,
jus d'agneau, Merguez de maison

仔羊背肉をクレピネットで包んだオープン焼きと自家製メルゲーズソーセージ

Ou, または、

Canard sauvage rôti, sauce salmis

狩猟真鴨のロティ、サルミ風ソース

—————
Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager

熟成されたフランス産ナチュラルチーズをワゴンから

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザートセレクション 季節のガトー、アイスクリームとシャーベットをワゴンから

Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニャルディーズとコーヒー

¥19,440-

SAISON

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

Huîtres et tokobushi chauds à l'huile de cinq épices

唐桑半島水山水産の真牡蠣、
トコブシを香味野菜とオイルでエテュヴェ サンクエピスの香り

Ou, または、

Beignets de Bresse de poulet et ris de veau frit,
coulis de bulbe de lie à la mimolette et boutargue

フランス産ブレス鶏とリドヴォーのフリット

—————
Vélouté de céleri-rave aux crustacés

芋セロリと甲殻類のヴルーテ

————— *Les plats principaux* メインディッシュをお選び下さい —————

Bar pôelé, beurre de trois algues, sauce cardinal

鱸のポワレ 海藻バター カルディナルソース

Ou, または、

Jarret de veau et langue de boeuf confit, suc de vinade

和牛タンと仔牛脛肉のコンフィ そのジュのソース

—————
Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザートセレクション 季節のガトー、アイスクリームとシャーベットをワゴンから

Café et Mignardises

食後のフィナーレ ミニアルディーズとコーヒー

¥12,960-

Supplément pour le service de 10%

(表示金額は消費税 8%込みの金額です別途 10%のサービス料が加算されます。)

(We will add 10% service charge.)