

GOURMAND

Homard Breton poché glacé avec mousseline d'oignons citronnée
au caviar

ブルターニュ産オマール海老のショーフロワ オニオンムスリーヌとキャビア添え



Kue frits, jus de coquillage à l'emulsion d'huile d'olive vierge
九絵のフリット、貝類のジュとヴァージンオリーブオイルのエマルジョンソース



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
(和牛フィレ肉のポワレもご用意しております。)

Ou, または、

Pigeon rôti en bécasse
フランス産仔鳩のロティ ベカスのスタイルで



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 ミニャルディーズとコーヒー

¥27,000-

SAVEUR

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

Kue et Saint-Jacques à la nage au citron vert

九絵と帆立貝のナージュ ライム風味

Terrine foie gras d'oie tradition,

gelée de miel au Cognac, fraise à l'huile de poivre

アピシウス伝統鵝鳥のフォワグラのテリーヌ、蜂蜜のジュレと苺添え

————— *Le Poisson* お魚料理 —————

**Homard Canadien poché, coulis de crustacés à l'huile de truffe blanche
d'Alba**

カナダ産オマール海老のポシェ、アルバ産白トリュフオイルとアメリカーナソース

————— *Les Viandes* お肉料理をお選び下さい —————

Canard rôti, sauce façon de salmis

鴨胸肉のロティ、サルミ風ソース

Noisette d'agneau de Sisteron cuite au four, sauce à l'ail noir

シストロン産仔羊背肉のオープン焼き 黒ニンニクのソース

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 —————

Flan d'huître fumé, coulis de carottes à la Dukka

温製真牡蠣のフラン 人参のクーリ、デュカ風味

Feuilleté de confit de chevreuil à l'ajowan et Pancetta

アジョワン風味の蝦夷鹿肉のコンフィとパンチェッタのパイ重ね仕立て

—————
Crème de châtaigne au foie gras et champignons

岐阜県産栗と茸、フォワグラのクリームスープ

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

Fine émincé de kimmedai en risotto de laitance à la boutargue

金目鯛のエマンセ カラスミと白子のリゾット添え

Daube de joues de bœuf au vin rouge

和牛頬肉の蒸し煮 赤ワインソース

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

デザールのセレクション 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.)