

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
Cold Brittany lobster with onion mousse and caviar



Amadai en écaille croquants et foie gras poêlé
coulis de pomme verte et réduction de vinaigre de Balsamique

甘鯛の鱗焼きクロカンとフォワグラのポワレ、
青林檎のクーリとバルサミコヴィネガーのレデュクション
Tilefish fritter and foie gras sauted served with green apple puree.



Filet de bœuf poêlé, sauce morilles fraîches, légumes printanière

黒毛和牛フィレ肉のポワレ、春野菜添えフレッシュモリーユ茸のソース
Tenderloin japanese beef steak. morel mushroom sauce



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
Selection of well aged cheese, trolley service



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
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet



Café et Mignardises

食後のフィナーレ ミニマルディーズとコーヒー
Coffee and Mignardises

¥27,000-

SAVEUR

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

Asperges blanches chaudes aux coquillages,
sauce émulsionnée à l'huile d'olive

温製北海道産ホワイトアスパラガスと貝類の盛り合わせ
オリーブオイルのエマルジョンソース

Boiled white asparagus and shellfish, in an emulsified olive oil dressing.

Foie gras poêlé, sauce à l'ananas au poivre crue, gâteau d'ange

フォワグラのポワレ、パイナップルと生胡椒ソース

————— *Le Poisson* お魚料理 —————

Homard Canadien poché,
crème de Saint-Jacques au vinaigre d'estragon et petite salade

カナダ産オマール海老のポシェ、
エストラゴンの香る帆立貝のクリームソース、サラダ添え

Poached Brittany blue lobster, white wine cream sauce.

————— *Les Viandes* お肉料理をお選び下さい —————

Canard fumés et sa cuisse braisées au vinaigre de mangue

ハンガリー産鴨胸肉の燻製とその腿肉のブレゼ
マンゴーヴィネガーソース

Duck breast smoked-roast and its leg confit, mango vinegar sauce.

Côtelettes d'agneau poêlées au jus, avec risotto à l'encre de seiche

オーストラリア産仔羊の骨付き背肉のポワレ、烏賊墨のリゾット添え

Sauted lamb loin its broth sauce and ink squid risotto.

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

Selection of well aged cheese, trolley service

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

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet

Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニャルディーズとコーヒー

Coffee and Mignardises

¥19,440-

SAISON

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

Panachée de friture de poissons, sauce à la genièvre

魚介類のパナッシュェ-フリット ジュニエーヴルソース

Deep fried seafood, light mayonnaise sauce.

Tartare de cheval à l'huile de noix et moutarde,
avocat et Mozzarella aux condiments de légumes

馬肉のタルタル仕立てマスタードオイルソース

アヴォカドとモッツレラチーズ、野菜のコンディマンを添えて

Tartar of horsemeat walnut oil taste, avocado and Mozzarella cheese.

—————
Étuvée de coquillages au Champagne

季節の貝類のエテュヴェ シャンパーニュ風味

Steamed shellfish with its bouillon champagne butter sauce.

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

Terrine de Sakuramasu aux crustacés chauds à la Mimolette

桜鱒と甲殻類の温製テリーヌ ミモレットチーズ風味

Warm terrine cherry salmon with scampi, onion puree and Mimolette cheese.

Côte de veau panée au pain d'épices, sauce au thé

フランス産仔牛ロース肉のパネソテー、アールグレイティーソース

Pan-fried veal loin covered with ethnic spice, Earl Grey sauce

—————
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

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet

Café et Mignardises

食後のフィナーレ ミニアルディーズとコーヒー

Coffee and Mignardises

¥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.)