

GOURMAND

Homard Breton en gelée de vin de Sauternes,
céleri-rave aux fruits de la passion

ブルターニュ産オマール海老のソーテルヌのジュレ、
芋セロリとパッションフルーツのサラダ仕立て



Hamo frit et tokobushi à la Périgourdine

鱧、トコブシのコンビネーション ペリグルディーヌ風



Bitoke à la russe mi-cuit maison Apicius

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 au 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 —————

Hors-d'œuvre variés Tokobusi, Hamo, Ayu au caviar
トコブシ、鱧、鮎とキャビアのオードヴル・ヴァリエ

Terrine de foie gras tradition, gelée de Salty Dog,
pamplemousse rouge, radis rose, sel de genièvre
アピシウスの伝統的なフォワグラのテリーヌ
ソルティドッグのジュレ 杜松の実と塩、ブリオッシュを添えて

————— *Le Poisson* お魚料理 —————

Homard Canadien poché, sauce rouille et yaourt
カナダ産オマール海老のポシェ ルイユとヨーグルトソース

————— *Les Viandes* お肉料理をお選び下さい —————

Canard rôti, sauce Kefta, Yorkshire pudding
フランス産鴨胸肉のロティ、ケフタの香るソース ヨークシャーピング添え

Agneau de Sisteron en croûte feuilleté au Patis,
suc d'agneau, fleurs de courgettes
シストロン産仔羊背肉のパイ包み焼き パスティスの香り 花ズッキーニ添え

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、ミニアルディーズとコーヒー

¥19,440-

SAISON

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

Paupiettes d'ayu et langoustines, Saint-Jacques poêlées,
beurre d'algues crues, Hozuki

鮎と手長海老のポウピエット仕立て 生海苔の軽いバターソース

Brochettes de lapin et pigeon, sauce ravigot aux pieds de veau
à l'essence de vinaigre de balsamique

フランス産仔鳩と兎のブロシエット焼き ラヴィゴットソース

Soupe d'hamo, concombres râpés au gingembre

鱧、胡瓜、生姜のスープ

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

Petite daurade vapeur en piperade Basquaise et escargots

小鯛のヴァプール ピペラード風 エスカルゴ添え

Poitrine de porc confit et laqué au miel et épices

霧島豚三枚肉のコンフィ、エピスと蜂蜜のラケ

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.)