

*Menu Harmonie*

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

*Crème de châtaigne façon cappuccino*  
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

*Terrine de foie gras à la figue*  
フォアグラとイチジクのテリーヌ

*KINMEDAI à la vapeur, sauce à l'américaine*  
金目鯛のヴァプール ソース・アメリカーナ

*Canard "GINGAMO" rôti à l'orange*  
銀鴨のロティ オレンジのソースと共に  
ou または

*Filet de bœuf poêlé, sauce béarnaise*  
(supplément de ¥2,000)  
国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ベアルネーズ (+¥2,000)

*Déclinaison de fraise*  
イチゴのヴァリエーション

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

12,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

8,000

*Menu Déjeuner*  
ランチメニュー



*Menu nouvel an*  
～年末年始特別メニュー～

*Apéritif*  
アペリティフ

*Cocktail de crabe, crème de chou-fleur*

蟹のカクテル仕立て カリフラワーのクリームと共に

*Velouté d'artichaut et topinambour, laitance de morue*  
アーティチョークとトピナンプールのヴルーテ 鱈の白子と共に

*Terrine de foie gras à la figue*  
フォアグラとイチジクのテリーヌ

*Carpaccio de sanglier, émulsion de raifort*  
イノシシのカルパッチョ レフォールのエミュルション

*"Amadai" à la vapeur, sauce au navet*  
アマダイのヴァプール 蕪のソースで

*Noisettes de chevreuil rôti, sauce grand veneur*  
蝦夷鹿のロースト ソース・グラン・ヴヌール

*Glace au île de "KIKAI"*  
喜界島アイス

*Galette des rois accompagné de glace à la vanille*  
ガレット・デ・ロワ ヴァニラのアイスクリームと共に

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

*Menu nouvel an*  
～年末年始特別メニュー～

*Apéritif*  
アペリティフ

*Cocktail de crabe, crème de chou-fleur*  
蟹のカクテル仕立て カリフラワーのクリームと共に

*Velouté d'artichaut et topinambour, laitance de morue*  
アーティチョークとトピナンプールのヴルーテ 鱈の白子と共に

*Terrine de foie gras à la figue*  
フォアグラとイチジクのテリーヌ

*Carpaccio de sanglier, émulsion de raifort*  
イノシシのカルパッチョ レフォールのエミュルション

*“Amadai” à la vapeur, sauce au navet*  
アマダイのヴァプール 蕪のソースで

*Noisettes de chevreuil rôti, sauce grand veneur*  
蝦夷鹿のロースト ソース・グラン・ヴヌール

*Glace au île de “KIKAI”*  
喜界島アイス

*Galette des rois accompagné de glace à la vanille*  
ガレット・デ・ロワ ヴァニラのアイスクリームと共に

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*  
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000

*Menu Dîner*  
ディナーメニュー



*Menu Chef*

*Apéritif*  
アペリティフ

*Cocktail de crabe, crème de chou-fleur*  
蟹のカクテル仕立て カリフラワーのクリームと共に

*Pot-au feu de sanglier*  
イノシシのポトフ

*Terrine de choux frisé aux truffes et foie gras*  
チリメンキャベツ、フォアグラ、黒トリュフのテリーヌ

*Fricassée de homard, émulsion de safran*  
オマール海老のフリカッセ サフランのエミュルション

*Kue façon bonne femme*  
クエのボンファム

*Le plat de viande du jour*  
本日のお肉料理

*Glace au île de “KIKAI”*  
喜界島アイス

*Galette des rois accompagné de glace à la vanille*  
ガレット・デ・ロワ ヴァニラのアイスクリームと共に

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

31,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*  
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

18,000

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。