



Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Bavarois de chèvre
仔ヤギのバヴァロワ

Soupe de maïs frais froid
とうもろこしの冷製スープ

Entrée du jour
本日の前菜

“ISAKI” grillé, à la nage avec artichauts
イサキのグリエ アーティチョーク スープ仕立て

Carré d'agneau rôti en persillade aux herbes
仔羊のロースト 香草のペルシヤード
ou または

Joue de bœuf mijotée au vin rouge, matignon de légumes
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて

Avant-dessert
アヴァンデセール

Mille-feuilles de pastèque avec glace au sel
スイカのミルフィーユ 塩のアイス添え

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

12,100

Vin Dégustation 8,500

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コース

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

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。

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

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Dégustation

Apéritif

アペリティフ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Bavarois de chèvre

仔ヤギのバヴァロワ

Gaspacho aux légumes d'été, poisson cru mariné

夏野菜のガスパチョ 鮮魚のマリネ添え

Lucullus : langue de bœuf fumée et mousseline de foie gras

燻製した牛タンとフォアグラのルクルス

Gratin d'écrevisses et sa crème au sabayon

阿寒湖産エクルヴィスのグラタン ソースサヴァイヨン

"MANAGATSUO" grille, sauce au fruit de la passion

マナガツオのグリエ パッションフルーツ ソース

Entrecôte grillée, sauce au vin rouge

国産牛ロースのグリエ 赤ワインソース

ou または

Tourte de ris de veau et langoustine (pour 2 personnes)

リ・ド・ヴォーと赤座海老のトゥールト (お二人様)

Avant-dessert

アヴァンデセール

Fondant chocolat et thé vert sauce caramel sésame blanc

抹茶とショコラのフォンダン 白ゴマのキャラメルソース

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

18,200

Vin Dégustation 11,000

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コース

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

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。

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

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Chef

Apéritif
アペリティフ

Cocktail de maïs
とうもろこしのカクテル

Gelée de homard
ジュレ・ド・オマール

Friture de "Chiayu" sauce gaspacho
稚鮎のフリット ガスパチョソース

Terrine de congre et foie gras
穴子とフォアグラのテリーヌ

Gratin d'écrevisses et sa crème au sabayon
阿寒湖産エクルヴィスのグラタン ソースサヴァイヨン

Roti de rascasse farcie en crépine, sauce bouillabaise
カサゴのファルシ クレピネット包み焼き
サフランの香るブイヤベースソース

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge
和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

ou または
Viande du jour

本日のお肉料理
ou または

Pigeonneau en crôte de sel arôme de vanille (pour 2 personnes)
仔鳩のアン・クルート・ド・セル ヴァニーユの香りを纏わせて(お二人様)

Avant-dessert
アヴァンデセール

Assiette de "Rose" accompagné de glace à la framboise
ビーツのバラ仕立て フランボワーズのグラス添え

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

24,200

Vin Dégustation 14,500

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コース

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

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。

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

金額にはサービス料と消費税が含まれております。