



Menu Agréable

Apéritif

アペリティブ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Bavarois de chèvre

ヤギのバヴァロワ

Coquilles Saint-Jacques, sauce émulsion de cidre

荒海帆立貝 シードル風味

Entrée du jour

本日の前菜

Filet de bar cuire à la vapeur, sauce vin blanc

スズキのヴァプール ソース・ヴァンプラン

Canard "GINGAMO" rôti, sauce au vin rouge et cassis

銀鴨のロースト カシスの香る赤ワインソース

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

Crème de praliné et glace au Tonkafé

プラリネクリームとトンカフェのアイスクリーム

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥10,000

Vin Dégustation ¥7,000

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。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。



Menu Spécial

ミシュラン獲得記念日メニュー

Apéritif

アペリティフ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Bavarois de chèvre

ヤギのバヴァロワ

Coquilles Saint-Jacques, sauce émulsion de cidre

荒海帆立貝 シードル風味

Velouté de cèpes façon cappuccino

セップ茸のヴルーテ カプチーノ仕立て

Pâté en croûte "Stella Maris"

パテ・アン・クルート ステラマリス

"AMADAI" à la vapeur sauce navet

アマダイのヴァプール カブのソース

Entrecôte grillée, sauce au roquefort

国産牛ロースのグリエ ソースロックフォール

ou または

Tourte de canard (pour 2 personnes)

鴨のトゥールト (お二人様)

Avant-dessert

アヴァンデセール

Ensemble poire

洋梨のアンサンブル

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥15,000

Vin Dégustation ¥9,000

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。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。



Menu Chef

Apéritif アペリティフ

Cocktail de homard bleu
オマール・ブルーのカクテル

Bavarois de chèvre
ヤギのバヴァロワ

Pressé de congre et foie gras
穴子とフォアグラのプレッセ

Fricassée de bulots aux artichauts
ツブ貝とアーティチョークのフリカッセ

Ragôut des escargots et lapereau
エスカルゴと仔ウサギのラゲー

Poché de "HATA" cuit au lait et au caviar
ハタのミルクポシェ キャビア添え

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 de Bresse en vessie (pour 2 personnes)

(supplément de ¥2,000)

ブレス産仔鳩のヴェッシー包み(お二人様)

(+¥2,000)

Avant-dessert

アヴァンデセール

Assiette de "Rose" accompagné de glace au caramel
薔薇に見立てたデセール キャラメルアイスと共に

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

¥20,000

Vin Dégustation ¥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。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。