

## Menu Confortable

### Apéritif

アペリティブ

### Amuse-bouche

アミューズブーシュ

### Plat du jour

シェフからの1皿

*Pressé de maquereaux, radis et poireaux "SHIMONITA"  
avec cervelle de canut*

サバと大根と下仁田ネギのプレッセ セルヴェル・ド・カニユと共に

*"SAWARA" poêlé, émulsionnée de la pomme et fromage bleu  
Sawara no Poware Ringo no Emulsionneshon Buru-chiizu no Kondieman  
ou または*

*Côte cochon caramélisée sauce charcutière*

豚ロースのキャラメリゼ ソース・シャルキュティエール

*Mille-feuilles de fruits rouges avec glace à la vanille*

赤いフルーツのミルフィーユ バニラアイス添え

*Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

¥5,500

*Vin Dégustation ¥4,000*

*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メニュー

### 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

### Fondant de foie gras aux truffes

人参をまとったフォワグラのフォンダン

ou または

### Assiette de légumes, image jardin de MONET

季節の野菜 モネの庭園をイメージして

### Saumon fumé mi-cuit “Stella Maris”

軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

### 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

### Entrecôte grillée, sauce au vin rouge (supplément de ¥1,000)

国産牛ロースのグリユ 赤ワインソース(+¥1,000)

### Tarte au citron

レモンのタルト

### Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥8,000

Vin Dégustation ¥5,500

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。

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 Dégustation*

### *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

### *Velouté d'artichaut et topinambour*

アーティチョークとトピナンプールのヴェルーテ

### *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

### *"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 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 gibier (pour 2 personnes)*

ジビエのトゥールト (お二人様)

### *Avant-dessert*

アヴァンデセール

### *Surprise rouge*

赤いシュルプリーズ

### *Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

¥13,000

### *Vin Dégustation ¥7,500*

*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。

*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。