



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

Gratin de crabe "SEIKO" et sa crème au sabayon

セイコ蟹のグラタン サバイヨンソース

Entrée du jour

本日の前菜

"SAWARA" poêlé, émulsionnée de la pomme et fromage bleu

サワラのポワレ リンゴのエミュルツション ブルーチーズのコンディマン

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

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

¥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

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

Gratin de crabe "SEIKO" et sa crème au sabayon

セイコ蟹のグラタン サバイヨンソース

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

¥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

Gratin de crabe "SEIKO" et sa crème au sabayon
セイコ蟹のグラタン サバイヨンソース

Salade de homard bleu avec caviar, interprétation moderne
オマールブルーのサラダ仕立て キャビア添え

Bouillon de faisán et sa garniture
キジのブイヨン仕立て 腿肉のキャベツ包みとクネル

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

Ragout des escargots et lapereau
エスカルゴと仔ウサギのラグー

Poché de "KVÉ" cuit au lait et au caviar
クエのミルクポシェ 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

Colvert en cocotte au vin rouge à la rouennaise (pour 2 personnes)
(supplément de ¥2,000)

コルベール鴨のココット 赤ワイン蒸し ルーアン風(お二人様)
(+¥2,000)

Avant-dessert

アヴァンデセール

L'Opera blanche

白いオペラ

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。