



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

Velouté d'oignons nouveaux
新玉ねぎのヴルーテ

Entrée du jour
本日の前菜

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”

Agneau en crôte (pour 2 personnes)
仔羊のパイ包み (お二人様)
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

Terrine d'agrumes, sauce verveine au genièvre
柑橘類のテリーヌ ヴェルベーンのソース ジンを香らせて

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。



Maison Fateru Yoshino

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

Potage de petits pois à l'estragon

グリーンピースのポタージュ エストラゴン風味

Pressé de congre et foie gras

穴子とフォアグラのプレッセ

Poché d'asperges blanches à l'orange, sauce mousseline

ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジの香り ソースムースリーヌ

"MANAGATSUO" grillé avec calmar et "SANSAI"

マナガツオのグリエ 山菜とホタルイカ

Ris de veau sauté, sauce chorizo

リ・ド・ヴォーのソテ チョリソのソース

ou または

Tourte de lapereau avec son jus à la sarriette

(pour 2 personnes)

仔ウサギのトゥールト サリエットの香るジュと共に (お二人様)

Avant-dessert

アヴァンデセール

Surprise rouge accompagnée d'une glace à la pistache

赤いシュルプリーズ ピスタチオのグラス添え

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

“HAMAGURI” avec algues et crème de citron
アオサの香りを纏わせたハマグリ クレーム・ド・シトロン

Gelée de caviar et coulis de cresson
キャビアのゼリー仕立て クレソンのクーリー

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

Salade de homard bleu et asperges blanches
オマールブルーとホワイトアスパラガスのサラダ

Morilles et chou de printemps braisé, crème de morilles
モリーユ茸と春キャベツのブレゼ クレームドモリーユ

Beignet de filet de “AMADAI” et ses écailles en croustillantes
sauce émulsionnée de la jus de palourde
アマダイのベニエ アサリの出汁の泡と共に

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

Côte de veau de lait rôtie, assortiment de légumes selon marché (pour 2 personnes)
骨付き乳飲み仔牛のロティ マルシェからの野菜添え(お二人様)

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

Boule de chocolat, sauce chocolat
チョコレートのボール ソース・ショコラ

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。