



Menu Confortable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème à la Crécy
人参のポタージュ

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”

Carré d'agneau rôti avec ragout de gigot d'agneau
仔羊の背肉のロースト 腿肉のラグーと共に
ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge
(supplément de ¥2,500)
国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース(+¥2,500)

Terrine de chocolat chaud
accompagné de fruit du moment
温かいテリヌショコラ 旬のフルーツ添え

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

7,800

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ペアリング
5,000

Menu Spécial

～ミシュラン獲得記念メニュー～

Apéritif
アペリティフ

Figue marinée et jambon cru
イチジクのマリネと生ハム

Saint-Jacque poêlée et chou-fleur à l'étouffée, sauce émulsion de beurre noisette
帆立貝のポワレとカリフラワーのエトウフエ
ブール・ノワゼットのエミュルション

Terrine de foie gras avec portant la gelée de pomme verte Céleri, noix et fromage à pâte persillée
青リンゴのジュレを纏わせたフォワグラのテリヌ
セロリとクルミとブルーチーズのコンディマン

Fricassée d'ormeau et crête en caissette de pâte filo sauce périgieux et crème de raifort
アワビと鶏冠のフリカッセ ソース・ペリグーとレフォールのクレーム
パートフィロのケースに盛り込んで

"KUE" à la bonne femme
クエのボヌ・ファミ風

Noisettes de chevreuil rôti, sauce poivrade
蝦夷鹿のロティ ソース・ポワブラード

Glace au île de "KIKAI"
喜界島アイス

La célèbre de mont-blanc revisitée par nos soins
モンブラン 新たな姿に

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

19,500

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ペアリング
11,000

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

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

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。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Harmonie

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャターニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Assiette de légumes, image jardin de MONNET
季節の野菜 モネの庭園をイメージして

Filet de daurade grillée, servi à Bouillon de champignon
真鯛のグリエ キノコのブイヨンと一緒に

Carré d'agneau rôti avec ragout de gigot d'agneau
仔羊の背肉のロースト 腿肉のラグーと共に
ou または
Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge
(supplément de ¥1,800)
国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース(+¥1,800)

Terrine de chocolat chaud
accompagné de fruit du moment
温かいテリヌショコラ 旬のフルーツ添え

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

10,800

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ペアリング
7,000