

LES AUTOMNALES
秋の欲求

<i>T Brocoli rôti et condiments colorés</i> ブロッコリーのロティ コンディメント	¥3,500 (4,158)
<i>T Potiron rôti aux herbes fraîches, culatta et faisselle</i> カボチャのロティとフレッシュなハーブ クラッタとフェセル	3,800 (4,514)
<i>T Ton sur ton</i> 秋の色がさね	4,200 (4,990)

À LA LIGNE
海辺の出合い

<i>Cabillaud vêtu de moules et crème safranée</i> 鱈 ムール貝とサフランクリーム	¥6,000 (7,128)
<i>L'authentique escalope de saumon à l'oseille "Recette des frères Troisgros"</i> オーセンティックなサーモンのオゼイユ風味 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"	6,500 (7,722)
<i>Kinkî en immersion umami</i> キンキ umamiの中に	7,500 (8,910)
<i>Langoustine au vert, une fois</i> ラングスティーヌのグリーンソース	9,500 (11,286)

"T" Ces plats du menu peuvent être préparés avec de la truffe blanche.

Nous recommandons 4 grammes par mets incluant un supplément de ¥5,000 (¥5,940).

"T" マークのお料理には、お好みにより4グラム¥5,000(¥5,940)で白トリュフをトッピングすることができます。

Les prix () incluent les taxes et le service.

() 内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Veuillez noter que le plats à la carte peuvent changer sans préavis.

メニュー内容は予告無く変更になる場合がございます。

DANS LA NATURE
自然の中で

- | | |
|--|-----------------|
| <i>T Volaille en contraste, salade romaine à la ficelle</i>
ヴォライユのコントラストとロメイン | ¥7,000 (8,316) |
| <i>T Entrecôte Hidagyu grillée, millefeuille de pomme de terre</i>
飛騨牛サーロインのグリエ ポテトのミルフィーユ | 12,000 (14,256) |
| <i>T Filet de bœuf Hidagyu "Recette des frères Troisgros"</i>
飛騨牛のフィレ肉 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ" | 15,000 (17,820) |

LES FROMAGES
フロマージュ

- | | | |
|---|-----------|---------------|
| <i>Notre sélection de fromages affinés</i>
チーズセレクション | 1 Portion | ¥800 (951) |
| <i>Riz au lait et parmesiano vacche rosse</i>
白トリュフとパルミジャーノ・ヴァツケ・ロッセのリオレ | | 7,000 (8,316) |

UNE MUSIQUE DOUCE
甘美な余韻

- | | |
|---|----------------|
| <i>Dim sum aux fruits secs</i>
ドライフルーツのディムサム | ¥3,000 (3,564) |
| <i>Soufflé au citron vert et miel</i>
ライムとアカシア蜂蜜のスフレ | 3,000 (3,564) |
| <i>Un pas sur l'hiver</i>
冬への歩み | 3,000 (3,564) |
| <i>La blanche neige</i>
しら雪 | 3,000 (3,564) |