

LES PRINTANIÈRES  
春の欲求

<i>Salade primavera, anchois et condiments</i> サラダ・プリマヴェーラ アンチョビとコンディメント	¥3,500 (4,158)
<i>Asperge blanche, benimadoka et shungiku</i> 白アスパラガス 紅まどかと春菊	4,000 (4,752)
<i>Daurade "leche de tigre"</i> 真鯛 "レチエ デ ティグレ"	4,700 (5,584)
<i>Dim sum vert de caviar</i> 緑のディムサム キャビア	6,000 (7,128)

À LA LIGNE  
海辺の出合い

<i>Sawara aux notes fermentées, nanohana</i> サワラ 菜の花	¥6,000 (7,128)
<i>En nage folle, le kinmedai</i> キンメダイ ナージュ・フォル	6,500 (7,722)
<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おゼイユ風味 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"	6,500 (7,722)

*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。  
*Veillez 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>Pièce de boeuf, ivre de cassis</i> 牛のキューイス イーヴル・カシス	¥7,500 (8,910)
<i>Agneau de lait dans tout ses états</i> アニョードレ それぞれの調理で	8,000 (9,504)
<i>Filet de boeuf 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"	16,000 (19,008)

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)
---------------------------------------------------------	-----------	------------

UNE MUSIQUE DOUCE  
甘美な余韻

<i>Soufflé au citron vert et miel "Recette des frères Troisgros"</i> グリーンレモンとアカシア蜂蜜のスフレ "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"	¥3,000 (3,564)
<i>La blanche neige</i> しら雪	3,000 (3,564)
<i>Les Cadoles</i> レ・カドル	3,000 (3,564)
<i>Insalata</i> インサラータ	3,000 (3,564)