

LES ESTIVALES

夏の欲求

<i>Comme une burrata aux parfums de sous bois</i> トウフのブッラータ スーボワの香り	¥3,900 (4,634)
<i>Mosaïque de légumes et encornet, confit de tomate</i> 野菜のモザイクとアンコルネ トマトのコンフィ	4,000 (4,752)
<i>Noix de saint jaques en umami</i> 帆立貝と“umami”	4,000 (4,752)

À LA LIGNE

海辺の出合い

<i>Fleur de Saint Pierre aux asperges</i> 的鯛のフルールとアスパラガス	¥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>Slipper lobster, chou et curry toasté</i> ウチワエビ キャベツとキュリーのトーステ	7,000 (8,316)
<i>Langoustines en dashi végétal et beurre pimenté</i> ラングスティーンと野菜のだし ピメントバター	9,500 (11,286)

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>Caille farcie à la Kiev, infusion au maïs</i> カイクのファルシー キエフ風 マイスのアンフュージョン	¥6,500 (7,722)
<i>Volaille glacée aux oignons, petit pois et morilles</i> 天城軍鶏 オニオンのグラッセ グリーンピースとモリーユ茸	7,000 (8,316)
<i>Filet de boeuf "Hidagyu" sauce au vin rouge</i> 飛騨牛のフィレ肉 赤ワインソース	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)
---	-----------	------------

UNE MUSIQUE DOUCE

甘美な余韻

<i>Dim sum aux fruits sec</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>Insalata</i> インサラータ	3,000 (3,564)
<i>J'en reste baba</i> 日向夏と瀬祭"磨き三割九分"のサヴァラン	3,000 (3,564)