

À LA CARTE

() 内のお値段でスモールポーションもご用意できます。
(price of the small portion)

Les Entrées 前菜

HOMARD BLEU EN FINE GELÉE | OURSIN & CAVIAR - JEUNES POUSSÉS DE CÉLÉRI

キャビアとウニを添えたオマールブルーのジュレ
Lobster Jelly - Sea urchin & Caviar - Celery sprouts

¥12,000* - (¥9,600*)

...

SYMPHONIE DE LÉGUMES | JUS BRUN DE VOLAILLE & EMULSION À L'ESTRAGON

彩り野菜のシンフォニー 鶏肉のジュ エストラゴンのエミュルション
Vegetables « Symphony » - chicken sauce & tarragon's foam

¥6,900* - (¥6,000*)

...

PETIT NAVET FARCI D'UNE FINE MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES | BISQUE DE HOMARD

ホタテ貝のムースと蕪のファルシ ビスク・ド・オマール
Small Turnip Stuffed with Scallops Mousse - Lobster Bisque

¥7,800* - (¥6,300*)

Les Poissons お魚料理

LOTTE RÔTIE EN ROBE D'ÉPICES | CHOU-FLEUR - BEURRE NOISETTE

スパイスを纏ったアンコウ カリフラワー ブール・ノワゼット

Monkfish sautéed with a Spicy Breadcrumbs - Cauliflower - Brown Butter Sauce

¥8,800* - (¥7,000*)

...

PARMENTIER DE HOMARD BLEU | BEURRE AU CAVIAR

オマールブルーのパルマンティエ ブール キャビア

Blue lobster « Parmentier » - Oscietra Caviar sauce

¥10,200* - (¥8,200*)

...

JIKINME DE L'ÎLE D'HACHIJO POËLÉ | SAUCE AUX OLIVES NOIRES

八丈島産地金目のポワレ ソース・オリーブ

Jikinme from Hachijo Island - Black Olives Sauce

¥8,200* - (¥6,600*)

Les Viandes お肉料理

QUEUE DE BOEUF « MILLENNIUM CUP » | POMME PURÉE À LA BRISURE DE TRUFFE - LÉGUMES

2000年 牛テールの赤ワイン煮込み トリュフ風味のじゃがいものピュレ 野菜のグラッセ

Stewed Oxtail « Millennium Cup » - Mashed potatoes with black truffle - Vegetables

¥8,800* - (¥7,000*)

...

VEAU RÔTI | ASPERGES - JUS DE VEAU

仔牛のロティ アスパラガス ジュ・ド・ヴォー

Roasted French Veal - Asparagus - Brown veal sauce

¥8,800* - (¥7,000*)

...

FILET DE BOEUF « AKAGE-WAGYU » | TRUFFE NOIRE - SAUCE AU VIN ROUGE

赤毛和牛フィレ肉のロティ 黒トリュフ ソース・ヴァン・ルージュ

Akage-Wagyu Beef Filet Roasted - Black Truffle - Red Wine Sauce

¥9,200* - (¥7,400*)

*サービス料は別途頂戴しております。
*The Service Charge of 10% is not included.

Le Charriot de Fromages affinés チーズワゴン

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES

3種類 ¥2,000*

(Selection of three cheeses)

• • •

FROMAGE À LA COUPE

1種類 ¥800*

(One piece)

LES DOUCEURS

Les Desserts
デザート

LE YUZU & L'ANANAS

ゆずとパインアップルのマリージュ

Yuzu & Pineapple

¥3,000*

• • •

FONDANT AU CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES | GLACE AU LAIT FAÇON GELATO

赤い果実のフォンダンショコラ ミルクジェラートと共に

Red Fruits & Chocolate Fondant - Gelato Style Milk Ice-Cream

¥3,000*

Accompagnés de mignardises

小菓子と共に

LE CAFÉ DU MOMENT TORRÉFIÉ PAR « TATEDA »

“館田コーヒー”より 本日のコーヒー

¥1,000*

• • •

THÉS ET INFUSIONS DE LA MAISON « DAMMANN »

Au choix parmi notre sélection

“ダマン・フレール”の紅茶とハーブティー

DBセレクションからお選びください

¥1,000*

*サービス料は別途頂戴しております。

*The Service Charge of 10% is not included.