

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*)

...

FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU SAKÉ | MARMELADE DE POMME - RÉDUCTION DE PORTO

日本酒でマリネしたフォアグラ りんごのマルムラード

Marinated Foie Gras with Japanese Saké - Apple Marmelade - Porto Wine Sauce

¥7,800* - (¥6,300*)

Les Poissons お魚料理

SOLE EN VIENNOISE DE TRUFFE NOIRE | CHOU-FLEUR

舌平目のア・ラ・ヴァプール 黒トリュフのヴィエノワーズ

Steamed Sole with Black Truffle Viennoise - Cauliflower

¥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 | ENDIVE BRAISÉE AUX AMANDES - JUS DE VEAU

仔牛のロティ アンディーブ ジュ・ド・ヴォー

Roasted French Veal - Braised endive with almonds - Brown veal sauce

¥8,800* - (¥7,000*)

...

CROUSTILLANT DE FILET DE BOEUF DU LIMOUSIN ET FOIE GRAS | SAUCE AU VIN ROUGE

リムーザン産牛フィレ肉とフォアグラのクルスティアン ソース・ヴァン・ルージュ

Croustillant of Limousin Beef Filet & Foie Gras - Chanterelles - 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

CRÈME CHIBOUSTE AUX MARRONS | SAUCE AUX GROSEILLES

栗のシブースト 赤い果実のソースを添えて

Chestnut Chibouste Cream - Redcurrant Sauce

¥3,000*

• • •

FINE TARTE AUX POMMES SERVIE TIÈDE | GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

林檎のタルトレット マダガスカル産バニラのアイスクリームを添えて

Fine Apple Tarte served warm - Madagascar Vanilla 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.