

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 CÉLERI

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

BAR RÔTI | LÉGUMES DE SAISON FAÇON BARIGOULE

スズキのポワレ 季節の野菜のバリグール

Roasted Sea Bass - Barigoule Style Seasonal Vegetables

¥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*)

...

SAWARA POÊLÉ | SAUCE FUMÉE AU CHAMPAGNE

鱈のポワレ ソース・シャンパーニュ 燻製の薫り

Pan-fried Sawara - Smoked Champagne 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ーレ 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 | ASPERGES VERTES & SAUCE MORILLES

赤毛和牛フィレ肉のロティ アスパラガス ソース・オ・モリユ

Akage Wagyu Beef Fillet | Green Asparagus & Morel Sauce

¥9,200* - (¥7,400*)

*サービス料は別途頂戴しております。

*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

BABA AU RHUM & AGRUMES JAPONAIS

春の柑橘のババ・オ・ラム

Rhum Baba - Japanese Citrus

¥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。

*Service Charge of 10% is not included.