

Déjeuner

* 平日限定コース *

Mousseline de potimarron au parfum de noisette,
pané de maquereau "Goma-saba" de Kōchi, et son coulis d'épinards

栗南瓜の軽いムースリーヌ ノワゼット風味
高知県産 ごま鯖のパネ ほうれん草のクーリを添えて

Noix de Saint-Jacques poêlées, salade de concombre et nashi relevée au shiso,
beignet de sabre, mille-feuille d'aubergine et courgette aux olives
帆立貝のポワレ 根セロリのピューレ 胡瓜と和梨のサラダ 大葉風味
太刀魚のベーニエ 茄子とズッキーニのミルフィーユ仕立て オリーブの香り
Ou または

Croustillant de saumon de Norvège et daurade, sauce vermouth au safran,
étuvée de pommes de terre, petits navets et poireaux
ノルウェー産サーモンと真鯛のクリスティヤン
サフラン香るヴェルモットソース ジャガイモ、小蕪、ポワローのエチューベ

Poitrine de volaille de Tamba rôtie et sa cuisse en confit, purée de betterave à l'abricot,
fricassée de champignons et penne, jus de volaille aux morilles
丹波鶏胸肉のローストともも肉のコンフィ 茸とペンネのフリカッセ
モリーユ茸風味のジュース アブリコット風味のビーツのアクセント

Tartelette aux pommes façon Gâteau Basque, noisettes caramélisées,
glace au rhum, espuma de praliné et sauce à l'Earl Grey
林檎のタルトレット ガトーバスク風 ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
ラム酒風味のアイスクリーム プラリネのエスプーマ
アールグレイのソースと共に

Mignardises et Café
小菓子&コーヒー

6,000(総額 7,260)

Menu servi pour l'en de la table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Plaisir

Mousseline de potimarron au parfum de noisette,
pané de maquereau "Goma-saba" de Kōchi, et son coulis d'épinards
栗南瓜の軽いムースリーヌ ノワゼット風味
高知県産 ごま鯖のパネ ほうれん草のクーリを添えて

Noix de Saint-Jacques poêlées, salade de concombre et nashi relevée au shiso,
beignet de sabre, mille-feuille d'aubergine et courgette aux olives
帆立貝のポワレ 根セロリのピューレ 胡瓜と和梨のサラダ 大葉風味
太刀魚のベーニエ 茄子とズッキーニのミルフィーユ仕立て オリーブの香り

Croustillant de saumon de Norvège et daurade, sauce vermouth au safran,
étuvée de pommes de terre, petits navets et poireaux
ノルウェー産サーモンと真鯛のクリスティヤン
サフラン香るヴェルモットソース ジャガイモ、小蕪、ポワローのエチューベ

Poitrine de volaille de Tamba rôtie et sa cuisse en confit, purée de betterave à l'abricot,
fricassée de champignons et penne, jus de volaille aux morilles
丹波鶏胸肉のローストともも肉のコンフィ 茸とペンネのフリカッセ
モリユ茸風味のジュースソース アプリコット風味のビーツのアクセント

Tartelette aux pommes façon Gâteau Basque, noisettes caramélisées,
glace au rhum, espuma de praliné et sauce à l'Earl Grey
林檎のタルトレット ガトーバスク風 ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
ラム酒風味のアイスクリーム プラリネのエスプーマ
アール 그레이のソースと共に

Mignardises et Café
小菓子&コーヒー

8,000(総額 9,680)

Menu servi pour l'en de la table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Luxe

Mousseline de potimarron au parfum de noisette,
pané de maquereau "Goma-saba" de Kōchi, et son coulis d'épinards
栗南瓜の軽いムースリヌ ノワゼット風味
高知県産 ごま鯖のパネ ほうれん草のクーリを添えて

Homard saisi, petits navet rôti et aubergine frite,
fricassée de champignons et chou chinois, bouillon de jambon cru
オマール海老のセジール 小蕪のローストと茄子のフリット
茸と白菜のフリカッセ 生ハムのブイヨンとともに

Filet de bœuf nourri à l'herbe rôti, sauce au vin rouge, duxelles de shiitakés et d'épinards,
confit de champignon « Daikoku-shimeji », beignet de châtaigne japonaise,
accompagné d'une salade de betterave et comté
牧草牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース 椎茸とほうれん草のデュクセル
大黒シメジのコンフィと和栗のベーニエ ビーツとコンテチーズのサラダ

Tartelette aux pommes façon Gâteau Basque, noisettes caramélisées,
glace au rhum, espuma de praliné et sauce à l'Earl Grey
林檎のタルトレット ガトーバスク風 ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
ラム酒風味のアイスクリーム プラリネのエスプーマ
アールグレイのソースと共に

Mignardises
ミニャルディーズ

Café
コーヒー

10,000(総額 12,100)

Menu servi pour l'en de la table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Saison

Mousseline de potimarron au parfum de noisette,
pané de maquereau "Goma-saba" de Kōchi, et son coulis d'épinards
栗南瓜の軽いムースリーヌ ノワゼット風味
高知県産 ごま鯖のパネ ほうれん草のクーリを添えて

Noix de Saint-Jacques et crevettes "Satsuma-amaebi" poêlées, lentilles vertes du Puy,
"Inca no Mezame" et bacon confits, écume aux morilles
帆立貝と薩摩甘エビのポワレ ピュイ産レンズ豆
インカのめざめとベーコンのコンフィ モリーユ茸風味のエキューム

Homard saisi, petits navet rôti et aubergine frite,
fricassée de champignons et chou chinois, bouillon de jambon cru
オマール海老のセジール 小蕪のローストと茄子のフリット
茸と白菜のフリカッセ 生ハムのブイヨンとともに

Filet de bœuf nourri à l'herbe rôti, sauce au vin rouge, duxelles de shiitakés et d'épinards,
confit de champignon « Daikoku-shimeji », beignet de châtaigne japonaise,
accompagné d'une salade de betterave et comté
牧草牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース 椎茸とほうれん草のデューセル
大黒シメジのコンフィと和栗のベーニエ ビーツとコンテチーズのサラダ

Tartelette aux pommes façon Gâteau Basque, noisettes caramélisées,
glace au rhum, espuma de praliné et sauce à l'Earl Grey
林檎のタルトレット ガトーバスク風 ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
ラム酒風味のアイスクリーム プラリネのエスプーマ
アール 그레이のソースと共に

Mignardises et Café
小菓子&コーヒー

12,000(総額 14,520)

Menu servi pour l'en de la table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Découverte

Mousseline de potimarron au parfum de noisette,
pané de maquereau "Goma-saba" de Kōchi, et son coulis d'épinards
栗南瓜の軽いムースリヌ ノワゼット風味
高知県産 ごま鯖のパネ ほうれん草のクーリを添えて

Noix de Saint-Jacques et crevettes "Satsuma-amaebi" poêlées, lentilles vertes du Puy,
"Inca no Mezame" et bacon confits, écume aux morilles
帆立貝と薩摩甘エビのボワレ ピュイ産レンズ豆
インカのめざめとベーコンのコンフィ モリユ茸風味のエキューム

Filet de turbot sauvage rôti, croûte aux noix, sauce au beurre noisette et au vin rouge,
étuvée de chou chinois, épinards et haricots verts, parfum de citron vert de Hiroshima
天然平目のロースト クルミ風味のクルートブルノワゼットと赤ワインソース
ほうれん草と白菜、インゲン豆のエチュベ広島県産グリーンレモンの香り

Selle de Chevreuil de Yezo rôtie, jus aux baies de genièvre, purée de betteraves aux griottes, compote de pommes,
ginkgos et champignons shité de premier choix.
蝦夷鹿ロース肉のロースト 杜松の実風味のジュース
グリオット風味のビーツのピューレ りんごのコンポート
銀杏とプレミアム椎茸添え

Paris-Brest aux poires, crème de sirop d'érable,
glace à la poire vanillée, sauce au caramel et à l'abricot.
洋梨のバリプレスト風 メープルシロップのクレーム
バニラ風味の洋梨のアイスクリーム キャラメルとアプリコットのソース

Mignardises et Café
小菓子&コーヒー

16,000(総額 19,360)

Menu servi pour l'en de la table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Gastronomique

Mousseline de potimarron au parfum de noisette,
pané de maquereau "Goma-saba" de Kōchi, et son coulis d'épinards

栗南瓜の軽いムースリーヌ ノワゼット風味
高知県産 ごま鯖のパネ ほうれん草のクーリを添えて

Noix de Saint-Jacques et crevettes "Satsuma-amaebi" poêlées, lentilles vertes du Puy,
"Inca no Mezame" et bacon confits, écume aux morilles

帆立貝と薩摩甘エビのボワレ ピュイ産レンズ豆
インカのめざめとベーコンのコンフィ モリーユ茸風味のエキューム

Homard bleu saisi, petits navet rôti et aubergine frite,
fricassée de champignons et chou chinois, bouillon de jambon cru
オマールブルーのセジュール 小燕のローストと茄子のフリット
茸と白菜のフリカッセ 生ハムのブイヨンとともに

Filet de bœuf japonais rôti, sauce au vin rouge, duxelles de shitakés et d'épinards,
confit de champignon « Daikoku-shimeji », beignet de châtaigne japonaise,
accompagné d'une salade de betterave et comté
国産牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース 椎茸とほうれん草のデュクセル
大黒シメジのコンフィと和栗のベーニエ ビーツとコンテチーズのサラダを添えてト

Compote de pommes, granité à l'ananas et glace au yaourt
リンゴのコンポートとパイナップルのグラニテ ヨーグルトのアイスクリーム

Déclinaison autour des raisins "Shine Muscat" et "Nagano Purple" cylindre en chocolat blanc,
panna cotta aux myrtilles et sorbet au bergamote
シャインマスカットと長野パープルのヴァリエーション ホワイトチョコレートのシリンダー
長野パープルとブルーベリーのパンナコッタ ベルガモットのソルベ

Mignardises et Café
小菓子&コーヒー

20,000(総額 24,200)

Menu servi pour l'en de la table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Degustation

*** 事前予約限定 ***

Mousseline de potimarron au parfum de noisette, pané de maquereau "Goma-saba" de Kôchi, et son coulis d'épinards
栗南瓜の軽いムースリヌ ノワゼット風味 高知県産 ごま鯖のパネ ほうれん草のクーリを添えて

Carpaccio d'ormeaux noirs au caviar d'Osietre, purée de carottes au citron vert et à l'aneth, petite tomate verte et céleri
黒アワビのカルパッチョ仕立てオシエトラキャビア添え
ライムとディル風味の人参のピューレ グリーントマトとセロリのアクセント

Pavé de foie gras et noix de Saint-Jacques poêlées,
risotto de patate douce parfumé à la truffe blanche, écume au vin jaune
フォアグラのパヴェと帆立貝のポワレ 白トリュフ風味のさつまいものリゾット
ヴァンジョーヌのエキューム

Homard bleu saisi, petits navet rôti et aubergine frite, fricassée de champignons et chou chinois, bouillon de jambon cru
オマールブルーのセジール 小蕪のローストと茄子のフリット
茸と白菜のフリカッセ 生ハムのブイヨンとともに

Filet de bœuf Wagyu rôti, sauce au vin rouge, duxelles de shitakés et d'épinards,
confit de champignon « Daikoku-shimeji », beignet de châtaigne japonaise, accompagné d'une salade de betterave et comté
黒毛和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース 椎茸とほうれん草のデュクセル
大黒シメジのコンフィと和栗のベーニエ ビーツとコンテチーズのサラダを添えて

Compote de pommes, granité à l'ananas et glace au yaourt
リンゴのコンポートとパイナップルのグラニテ ヨーグルトのアイスクリーム

Déclinaison autour des raisins "Shine Muscat" et "Nagano Purple" cylindre en chocolat blanc,
panna cotta aux myrtilles et sorbet au bergamote
シャインマスカットと長野パープルのヴァリエーション ホワイトチョコレートのシリンダー
長野パープルとブルーベリーのパンナコッタ ベルガモットのソルベ

Mignardises et Café 小菓子&コーヒー

30,000(総額 36,300)

Menu servi pour l'en de la table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included