

Déjeuner

* 平日限定コース *

Mousseline légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion
トウモロコシの軽いムースリース コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Bonite de Kochi mi-fumée, réduction de balsamique, saveurs de gingembre
galette de noix de Saint-Jacques, purée d'artichauts, salade d'endives et « Konatsu »
高知県産 鰹のミ・フユメ 新生姜 バルサミコのレデュクション
帆立貝のガレット アーティーチョークのピューレ
アンディーヴと小夏のサラダ

Ou または

Filet de Saint-Pierre poêlé, moules, bouillon de coquillages au safran,
risotto aux deux olives, aubergine « Mizu-nasu » frite
的鯛のポワレ ムール貝 サフラン風味のコキヤージュのブイヨン
2種オリーブ入りリゾット 水ナスのフリット

Duo de volaille de Tanba : suprême rôti et cuisse confite, étuvée de poireaux et pak-choï,
purée de carottes à l'orange, jus émulsionné parfumé aux morilles
丹波鶏のデュオ: 胸肉のローストとモモ肉のコンフィ
ポロネギとチンゲン菜のエチューベ 爽やかなオレンジ風味の人参のピューレ
モリーユ茸の香るジュのエムルション

Déclinaison de banane et d'ananas, accompagnée de crème de tiramisu,
chiffon cake au chocolat, sablé au café, glace au caramel et coulis d'ananas
バナナとパイナップルのデクリネゾン ティラミスクリーム
チョコレート シフォンケーキ コーヒーのサブレ
キャラメル アイスクリーム パイナップルのクーリー

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 légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion

トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Bonite de Kochi mi-fumée, réduction de balsamique, saveurs de gingembre
galette de noix de Saint-Jacques, purée d'artichauts, salade d'endives et « Konatsu »

高知県産 鰹のミ・フユメ 新生姜 バルサミコのレデュクション
帆立貝のガレット アーティーチョークのピューレ
アンディーヴと小夏のサラダ

Filet de Saint-Pierre poêlé, moules, bouillon de coquillages au safran,
risotto aux deux olives, aubergine « Mizu-nasu » frite

的鯛のポワレ ムール貝 サフラン風味のコキヤージュのブイヨン
2種オリーブ入りリゾット 水ナスのフリット

Duo de volaille de Tanba : suprême rôti et cuisse confite, étuvée de poireaux et pak-choï,
purée de carottes à l'orange, jus émulsionné parfumé aux morilles

丹波鶏のデュオ:胸肉のローストとモモ肉のコンフィ
ポロネギとチンゲン菜のエチュベ 爽やかなオレンジ風味の人参のピューレ
モリーユ茸の香るジュのエムルション

Déclinaison de banane et d'ananas, accompagnée de crème de tiramisu,
chiffon cake au chocolat, sablé au café, glace au caramel et coulis d'ananas

バナナとパイナップルのデクリネゾン ティラミスクリーム
チョコレートのシフォンケーキ コーヒーのサブレ
キャラメルのアイスクリューム パイナップルのクーリー

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 légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion

トウモロコシの軽いムースリヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Homard saisi, étuvée de légumes de saison, sauce vin jaune
オマール海老のセジュール 季節野菜のエチュベ ソース・ヴァンジョーンヌ

Filet de bœuf nourri à l'herbe rôti, sauce au vin rouge au parfum de romarin,
asperge blanche, piment de Fushimi, champignon « Daikoku Shimeji »,
salade de Konatsu et endive

牧草牛フィレ肉のロースト ローズマリー風味の赤ワインソース
ホワイトアスパラガス 伏見とうがらし 大黒しめじ
小夏とアンディーヴのサラダ

Déclinaison de banane et d'ananas, accompagnée de crème de tiramisu,
chiffon cake au chocolat, sablé au café, glace au caramel et coulis d'ananas

バナナとパイナップルのデクリネゾン ティラミスクリーム
チョコレート シフォンケーキ コーヒーのサブレ
キャラメル アイスクリーム パイナップルのクーリー

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 légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion

トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Noix de St-Jacques poêlées, cuisse de volaille « Tamba » confite,
consommé aux truffes noires au parfum de foie gras, risotto aux cinq céréales,
aubergine « Mizunasu » frite

帆立貝のポワレと丹波鶏モモ肉のコンフィ
フォアグラ風味の黒トリュフのコンソメ 五穀米のリゾット
泉州水ナスのフリット

Homard saisi, étuvée de légumes de saison, sauce vin jaune
オマール海老のセジール 季節野菜のエチュベ ソース・ヴァンジョーンヌ

Filet de bœuf nourri à l'herbe rôti, sauce au vin rouge au parfum de romarin,
asperge blanche, piment de Fushimi, champignon « Daikoku Shimeji »,
salade de Konatsu et endive

牧草牛フィレ肉のロースト ローズマリー風味の赤ワインソース
ホワイトアスパラガス 伏見とうがらし 大黒しめじ
小夏とアンディーヴのサラダ

Déclinaison de banane et d'ananas, accompagnée de crème de tiramisu,
chiffon cake au chocolat, sablé au café, glace au caramel et coulis d'ananas

バナナとパイナップルのデクリネゾン ティラミスクリーム
チョコレート シフォンケーキ コーヒーのサブレ
キャラメル アイスクリーム パイナップルのクーリー

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 légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion

トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Noix de St-Jacques et crevettes « Satsuma-Amaebi » poêlées, moules,
coulis de courgette, écume de jus de coquillage au safran, parfumés à l'essence d'aneth

帆立貝と薩摩甘エビのポワレ ムール貝 ズッキーニのクーリー
サフラン風味のジューのエキューム アネットのエッセンス

Bar sauvage rôti, étuvée d'asperges vertes au parmesan et leur coulis,
sauce champagne à l'orange, accentuée de caviar de truite et citron caviar.

天然スズキのロースト グリーンアスパラガスのパルメザン風味とそのクーリー
オレンジ香るシャンパーニュソース
トラウトキャビアとフィンガーライムのアクセント

Poitrine de canard de Kishu rôtie, purée de betterave aux griottes,
sauce au vin rouge, salade d'endives aux myrtilles, points de coulis d'abricot

紀州鴨胸肉のロースト グリオットチェリー風味のビーツピューレ
赤ワインソース アンディーヴとブルーベリーのサラダ アプリコットのポワン

Combinaison de mangue de Miyazaki et de fruit de la passion,
œufs à la neige, son sorbet, croustillant au chocolat blanc et deux sauces

宮崎県産マンゴーとパッションフルーツのコンビネーション
ウフ・アラネージュ ソルベ ホワイトチョコレートのクランチ 2種のソース

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 légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion
トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Noix de St-Jacques et crevettes « Satsuma-Amaebi » poêlées, moules,
coulis de courgette, écume de jus de coquillage au safran, parfumés à l'essence d'aneth
帆立貝と薩摩甘エビのポワレ ムール貝 ズッキーニのクーリー
サフラン風味のジューのエキューム アネットのエッセンス

Homard bleu saisi, étuvée de légumes de saison, sauce vin jaune
オマール・ブルーのセジール 季節野菜のエチュベ ソース・ヴァンジョーヌ

Filet de bœuf japonais rôti, sauce au vin rouge au parfum de romarin, asperge blanche,
piment de Fushimi, champignon « Daikoku Shimeji », salade de Konatsu et endive
国産牛フィレ肉のロースト ローズマリー風味の赤ワインソース
ホワイトアスパラガス 伏見とうがらし 大黒しめじ 小夏とアンディーヴのサラダ

Fraîcheur de sorbet mangue-passion, granité d'ananas au citron vert, accompagnés de fruits frais
マンゴーとパッションフルーツのソルベ ライム風味のパイナップルのグラニテ
フレッシュフルーツを添えて

Composition de cerises noires et gâteau au chocolat, glace à la vanille,
espuma de fromage blanc et tuile au chocolat, coulis de framboise
アメリカンチェリーとチョコレートケーキのコンポジション バニラアイスクリーム
フロマージュブランのエスプーマ チョコレートのチュイール ラズベリーのクーリー

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 légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion

トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Escalope de truite rouge légèrement fumée, coulis de courgettes, caviar osciètre, sauce au champagne

軽く燻製をかけた紅鱒のエスカロップ オシェトラ・キャビア
ズッキーニのクーリー シャンパーニュ風ソース

Cuisse de volaille « Tamba Kurodori » et anguille en meunière, consommé aux truffes noires au parfum de foie gras,
risotto aux cinq céréales, aubergine « Mizunasu » frite

丹波黒どりモモ肉と鰻のムニエル フォアグラ風味の黒トリュフのコンソメ
五穀米のリゾット 泉州水ナスのフリット

Homard bleu saisi, étuvée de légumes de saison, sauce vin jaune

オマール・ブルーのセジール 季節野菜のエチューベ ソース・ヴァンジョーヌ

Filet de Bœuf « Kuroge Wagyu » rôti, sauce au vin rouge au parfum de romarin, asperge blanche, piment de Fushimi,
champignon « Daikoku Shimeji », salade de Konatsu et endive

黒毛和牛フィレ肉のロースト ローズマリー風味の赤ワインソース
ホワイトアスパラガス 伏見とうがらし 大黒しめじ 小夏とアンディーヴのサラダ

Fraîcheur de sorbet mangue-passion, granité d'ananas au citron vert, accompagnés de fruits frais

マンゴーとパッションフルーツのソルベ ライム風味のパイナップルのグラニテ
フレッシュフルーツを添えて

Composition de cerises noires et gâteau au chocolat, glace à la vanille,
espuma de fromage blanc et tuile au chocolat, coulis de framboise

アメリカンチェリーとチョコレートケーキのコンポジション バニラアイスクリーム
フロマージュブランのエスプーマ チョコレートのチュイール ラズベリーのクーリー

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