

Déjeuner

* 平日限定コース *

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツトマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Canard de Kyo-gamo légèrement fumé, coulis de persil, Kyoho frais,
filet de congre meunière, beignet d'aubergine Mizunasu de Senshu,
risotto aux cinq céréales, sauce au Porto

軽く燻製をかけた京鴨 パセリのクーリ フレッシュ巨峰
穴子のムニエル 泉州水ナスのベーニエ 五穀米のリゾット ポルト酒風味

Ou または

Galette de truite saumonée et de noix de Saint-Jacques, sauce vin blanc à l'orange,
salade d'endives, de Konatsu et de fromage frais, parfum de basilic

トラウトサーモンとホタテ貝のガレット オレンジ風味のソース・ヴァンプラン
アンディーヴと小夏 フレッシュチーズのサラダ仕立て バジルの香り

Côte de porc de Kirishima rôti, caillette au gingembre,
purée d'artichaut, frites de pommes de terre, sauté d'éryngii et jus aux épices
宮崎県産 霧島山麓豚ロース肉のロースト 生姜風味のカイエット
アーティーチョークのピューレ ジャガイモのフリットとエリンギのソテー
スパイスの香るジュース

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

《期間限定》夏のスペシャルテイク桃のコンポート)にランクアップ + 1,500(1,815)円

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

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツトマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Canard de Kyo-gamo légèrement fumé, coulis de persil, Kyoho frais,
filet de congre meunière, beignet d'aubergine Mizunasu de Senshu,
risotto aux cinq céréales, sauce au Porto

軽く燻製をかけた京鴨 パセリのクーリ フレッシュ巨峰
穴子のムニエル 泉州水ナスのベーニエ 五穀米のリゾット ポルト酒風味

Galette de truite saumonée et de noix de Saint-Jacques, sauce vin blanc à l'orange,
salade d'endives, de Konatsu et de fromage frais, parfum de basilic

トラウトサーモンとホタテ貝のガレット オレンジ風味のソース・ヴァンプラン
アンディーヴと小夏 フレッシュチーズのサラダ仕立て バジルの香り

Côte de porc de Kirishima rôti, caillette au gingembre,
purée d'artichaut, frites de pommes de terre, sauté d'éryngii et jus aux épices

宮崎県産 霧島山麓豚ロース肉のロースト 生姜風味のカイエット
アーティーチョークのピューレ ジャガイモのフリットとエリンギのソテー
スパイスの香るジュース

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

《期間限定》夏のスペシャルテイクアウト(桃のコンポート)にランクアップ+1,500(1,815)円

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

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Homard saisi, fricassée de girolles et épinards Malabar,
sauce vermouth, graphisme d'huile de poireau
オマール海老のセジュール ジロール茸とツルムラサキのフリカッセ
ソース・ヴェルモット ポワローオイルのグラフィック

Filet de bœuf nourri à l'herbe rôti, sauce au vin rouge au poivre noir,
beignets d'aubergine de Senshu, confit de champignons Daikoku-Shimeji,
salade d'endives aux abricots et fromage bleu, saupoudrée de noisettes en poudre
牧草牛フィレ肉のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース
アンディーヴとアプリコットのサラダ フロマージュ・ブルー ノワゼット風味
泉州水ナスのフリット 大黒シメジのコンフィ

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

《期間限定》夏のスペシャルテイク(桃のコンポート)にランクアップ+1,500(1,815)円

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

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツトマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Noix de St-Jacques poelee, filet de congre meunière, consommé de cèpes,
risotto aux cinq céréales aux légumes d'été

帆立貝のポワレと穴子のムニエル セップ茸のコンソメ
五穀米のリゾットと夏野菜を添えて

Homard saisi, fricassée de girolles et épinards Malabar,
sauce vermouth, graphisme d'huile de poireau

オマール海老のセジュール ジロール茸とツルムラサキのフリカッセ
ソース・ヴェルモット ポワローオイルのグラフィック

Filet de bœuf nourri à l'herbe rôti, sauce au vin rouge au poivre noir,
beignets d'aubergine de Senshu, confit de champignons Daikoku-Shimeji,
salade d'endives aux abricots et fromage bleu, saupoudrée de noisettes en poudre

牧草牛フィレ肉のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース
アンディーヴとアプリコットのサラダ フロマージュ・ブルー ノワゼット風味
泉州水ナスのフリット 大黒シメジのコンフィ

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

キャラメルのアイスクリーム パイナップルのクーリー

《期間限定》夏のスペシャルテ(桃のコンポート)にランクアップ+1,500(1,815)円

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

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツトマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Noix de Saint-Jacques et crevettes "Satsuma-Amaébi" poêlées, accompagnées de légumes d'été,
friture de d'aubergine "Senshu-Mizunasu", consommé au basilic

帆立貝と薩摩甘エビのポワレ 夏野菜と泉州水ナスのフリット
バジル風味のコンソメとともに

Filet de mérrou jaune cuit lentement à la vapeur, sauce vin blanc aux coquillages,
étuvée de poireaux et pommes de terre

ゆっくりと火入れしたアオハタのヴァプール
コキヤージュ風味のソース・ヴァンプラン ジャガイモとポワローのエチューベ
《期間限定》オマール海老の特別料理にランクアップ+3,000(3,630)円

Selle d'agneau rôtie, son jus au thym et curry, petits poivrons rouges et piments de Fushimi,
risoni aux olives, et shiitakés premiums confits

仔羊の背肉のロースト タイムとカレー風味のジュー 赤ピーマンと伏見唐辛子
オリーブ入りリゾーニ プレミアム椎茸のコンフィ

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
《期間限定》夏のスペシャルテ<桃のコンポート>にランクアップ+1,500(1,815)円

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

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Émincé de noix de Saint-Jacques aux accents de gingembre, caviar Oscière,
mousseline de carottes à l'orange, petite salade de Konatsu et pois gourmands

帆立貝のエマンセ 生姜のアクセントとオシェトラキャビア添え
オレンジ風味の人参のムースリーヌ 小夏とスナックエンドウの小さなサラダ

Homard bleu saisi, fricassée de girolles et épinards Malabar,
sauce vermouth, graphisme d'huile de poireau

オマールブルーのセジール ジロール茸とツルムラサキのフリカッセ
ソース・ヴェルモット ポワローオイルのグラフィック

Filet de bœuf japonais rôti, sauce au vin rouge au poivre noir,
salade d'endives aux abricots et fromage bleu, saupoudrée de noisettes en poudre
beignets d'aubergine de Senshu, confit de champignons Daikoku-Shimeji,

国産牛フィレ肉のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース
アンディーヴとアプリコットのサラダ フロマージュ・ブルー ノワゼット風味
泉州水ナスのフリット 大黒シメジのコンフィ

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

《期間限定》夏のスペシャルテ<桃のコンポート>にランクアップ+1,500(1,815)円

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 *

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツトマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜 大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Émincé de noix de Saint-Jacques aux accents de gingembre, caviar Oscière,
mousseline de carottes à l'orange, petite salade de Konatsu et pois gourmands

帆立貝のエマンセ 生姜のアクセントとオシェトラキャビア添え
オレンジ風味の人参のムースリーヌ 小夏とスナックエンドウの小さなサラダ

Pavé de foie gras et filet d'anguille meunière, consommé de cèpes,
risotto aux cinq céréales aux légumes d'été, truffes noires

フォアグラのパヴェと鰻のムニエル セツブ茸のコンソメ 五穀米のリゾットと夏野菜 黒トリュフを添えて

Homard bleu saisi, fricassée de girolles et épinards Malabar,
sauce vermouth, graphisme d'huile de poireau

オマールブルーのセジール ジロール茸とツルムラサキのフリカッセ
ソース・ヴェルモット ポワローオイルのグラフィック

e au vin rouge au poivre noir,
salade d'endives aux abricots et fromage bleu, saupoudrée de noisettes en poudre
beignets d'aubergine de Senshu, confit de champignons Daikoku-Shimeji,

黒毛和牛フィレ肉のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース アンディーヴとアプリコットのサラダ
フロマージュ・ブルー ノワゼット風味 泉州水ナスのフリット 大黒シメジのコンフィ

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

《期間限定》夏のスペシャルティ(桃のコンポート)にランクアップ + 1,500(1,815)円

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