

MENU DECOUVERTE

Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café, Mignardises

アミューズ・ブーシュ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー、小菓子

8,000

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

餐前小食

グリエしたバイ貝と糸瓜の冷たいロワイヤル

ボタン海老のソースとパセリのオイル

Grilled baigai shell with royale, botan-ebi prawn sauce and parsley oil

烤海螵蛸與絲瓜燉蛋 佐牡丹蝦汁與香芹油

夏鱈 北陸のスーブドポワソンのソース セロリとフェネルを添えて

Roast cod with fish soup sauce, celery and fennel

夏季鱈魚 北陸的法國南部風魚湯汁 佐芹菜與茴香

阿岸の七面鳥 夏野菜

腿はシュープレームソース 胸肉はトリュフソースで

Turkey with summer vegetables, suprême sauce and Périguenx sauce

阿岸七面鳥牌鶏肉 夏季蔬菜 腿肉佐至尊汁 胸肉佐松露汁

吉田農園のメロン サンブッカのクリームとバニラのアイスクリーム

アーモンドのチュイル

Melon with sambuca cream and almond tuile

吉田農園蜜瓜 珊布カ力嬌酒奶油與香草冰淇淋

杏仁小薄餅

コーヒー 小菓子

Coffee and mignardises

咖啡、小甜點

MENU GASTRONOMIQUE

Amuse-bouche, Entrée, Entrée, Poisson, Viande, Avant-dessert, Dessert, Café, Mignardises

アミューズ・ブーシュ、前菜 2 品、魚料理、肉料理、アヴァンデザート、デザート、コーヒー、小菓子

11,000

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

餐前小食

グリエしたバイ貝と糸瓜の冷たいロワイヤル

ボタン海老のソースとパセリのオイル

Grilled baigai shell with royale, botan-ebi prawn sauce and parsley oil

烤海螵蛸與絲瓜燉蛋 佐牡丹蝦汁與香芹油

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜

Starter of the day, our chef's choice

使用当季食材的主厨特制料理

夏鱈 北陸のスーブドポワソンのソース セロリとフェネルを添えて

Roast cod with fish soup sauce, celery and fennel

夏季鱈魚 北陸的法國南部風魚湯汁 佐芹菜與茴香

Dinde, légumes d'été, sauce suprême et sauce Périguenx

阿岸の七面鳥 夏野菜

腿はシュープレームソース 胸肉はトリュフソースで

Turkey with summer vegetables, suprême sauce and Périguenx sauce

阿岸七面鳥牌鶏肉 夏季蔬菜 腿肉佐至尊汁 胸肉佐松露汁

アヴァンデザート

Pre-dessert

餐後甜點

桃のコンポート マラスキーノ風味のグラニテ添え

Stewed peach with peach granita ice

糖水蜜桃 黒櫻桃酒風味冰沙

コーヒー 小菓子

Coffee and mignardises

咖啡、小甜點

MENU DEGSTATION

ポールボキューズと北陸食材のスペシャリテを少しずつ味わうスペシャルコース

Amuse-bouche, Entrée, Entrée, Entrée, Poisson, Viande, Avant-dessert, Dessert, Café, Mignardises
アミューズ・ブーシュ、前菜 3 品、魚料理、肉料理、アヴァンデザート、デザート、コーヒー、小菓子

16,000

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

餐前小食

グリエしたバイ貝と糸瓜の冷たいロワイヤル

ボタン海老のソースとパセリのオイル

Grilled baigai shell with royale, botan-ebi prawn sauce and parsley oil

烤海螵蛸與絲瓜燉蛋 佐牡丹蝦汁與香芹油

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜 1

Starter of the day, our chef's choice

使用当季食材の主厨特制料理 1

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜 2

Starter of the day, our chef's choice

使用当季食材の主厨特制料理 2

北陸天然甘鯛を使ったスペシャリテ エカイエ仕立て

Amadai snapper in its scales

使用北陸天然甘鯛的 Paul Bocuse 特製料理

フランスロベール産仔羊もしくは能登牛 (+1,000) をシェフお任せで

(お肉はテーブルごとに合わせてください)

Lamb or beef (+1000), recipe selected by our chef

(Please order the same meat for all guests at your table)

法國洛澤爾省産仔羊或能登牛 (+1000) 的主厨特製料理

(每桌請選擇同款料理)

アヴァンデザート

Pre-dessert

餐後甜點

桃のコンポート マラスキーノ風味のグラニテ添え

Stewed peach with peach granita ice

糖水蜜桃 黒櫻桃酒風味冰沙

コーヒー 小菓子

Coffee and mignardises

咖啡、小甜點