

MENU DECOUVERTE

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

8,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Foie gras sauté, champignons genboku-shiitake grillés et leur consommé
フォアグラのソテーと原木椎茸の炭火焼 原木椎茸のコンソメ

Dos de cabillaud meunière, beignet de laitance, sauce Périgueux
輪島港真鱈のムニエル 押し麦とセロリのリゾット
白子のベニエ 黒トリュフのソース

Selle d'agneau rôtie, sauce au vin rouge, épinards sautés,
échalotes confites, chèvre rôti
仔羊背肉のロースト 芳醇な赤ワインソース
ほうれん草のソテー シェーブルチーズをのせたエシャロットコンフィ

Avant-dessert
アヴァンデセール

Mousse au chocolat Valrhona, poire marinée, crème glacée au Cointreau
香り高い洋梨 柔らかいヴァローナドウルセ
コアントローのアイスクリーム

Café
コーヒー

Mignardises
小菓子

Taxes (8%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 8% サービス料 10%

MENU GASTRONOMIQUE

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

15,000

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

1er entrée
1 皿目の前菜

2ème entrée
2 皿目の前菜

Poisson
魚料理

Viande
肉料理

Avant-dessert
アヴァンデセール

Dessert
デセール

Café
コーヒー

Mignardises
小菓子

ポール・ボキューズのスペシャリテを追加でご注文いただけます。

Soupe aux truffes V.G.E. (plat créé pour l'Elysée en 1975)
1975 年にエリゼ宮にてヴァレリー・ジスカル＝デスタン大統領に捧げたトリュフのスープ
差し替え+2,000 追加+3,000

Bœuf fumé-grillé, légumes aux épices, sauce vin rouge au poivre noir
軽く燻製をかけた黒毛和牛の炭火焼 エピスの香りをつけた野菜添え
黒コショウ風味の赤ワインソース
差し替え+3,000