

MENU DÉJEUNER

¥7,000 (総額 ¥8,470)

Amuse bouche

アミューズ ブーシュ

Carpaccio de betteraves,
jambon cru, Comté et burrata

*Beetroot carpaccio with dry-cured ham,
Comté and burrata*

ビーツのカルパッチョ バイヨンヌの生ハム
コンテチーズとイタリア産ブルラータ

Filet de Saint-Pierre de Shimane, purée d'aubergines,
chou-rave glacé, sauce vin blanc à l'aneth

*Fillet of John Dory from Shimane with glazed kohlrabi,
aubergine purée and a white wine and aniseed sauce*

天然マトウダイ コールラヴィのグラッセと秋茄子のピューレ
アニス風味のソース ヴァンブラン

Ou Or

または

Tourte de dodine de canard Kyoto-Nanatani,
foie gras et chou frisé, sauce Périgueux

*Kyoto Nanatani duck dodine, foie gras and Savoy cabbage tourte
with Périgueux sauce*

京都七谷鴨のドディーヌとフォアグラ キャベツのトゥルト
ソース ペリゲー

La suggestion sucrée de notre pâtissier

Our pâtissier's sweet suggestion

パティシエの提案するデザート

Café et mignardises

Coffee and mignardises

コーヒー 小菓子

MENU SPÉCIAL

¥10,000 (総額 ¥12,100)

Amuse bouche

アミューズ ブーシュ

Carpaccio de betteraves,
jambon cru, Comté et burrata

*Beetroot carpaccio with dry-cured ham,
Comté and burrata*

ビーツのカルパッチョ バイヨンヌの生ハム
コンテチーズとイタリア産ブルラータ

Filet de Saint-Pierre de Shimane, purée d'aubergines,
chou-rave glacé, sauce vin blanc à l'aneth

*Fillet of John Dory from Shimane with glazed kohlrabi,
aubergine purée and a white wine and aniseed sauce*

天然マトウダイ コールラヴィのグラッセと秋茄子のピューレ
アニス風味のソース ヴァンブラン

Tourte de dodine de canard Kyoto-Nanatani,
foie gras et chou frisé, sauce Périgieux

*Kyoto Nanatani duck dodine, foie gras and Savoy cabbage tourte
with Périgieux sauce*

京都七谷鴨のドディーヌとフォアグラ キャベツのトゥルト
ソース ペリゲー

La suggestion sucrée de notre pâtissier

Our pâtissier's sweet suggestion

パティシエの提案するデセール

Café et mignardises

Coffee and mignardises

コーヒー 小菓子

MENU BOURGEOIS

¥20,000 (総額 ¥24,200)

Amuse bouche

アミューズ ブーシュ

Foie gras poêlé et laqué, esprit minestrone

Pan-fried and lacquered foie gras, minestrone-style

フォアグラのポワレ ラッケ仕立て “エスプリ ミネストローネ”

Gratin de homard bleu, crozets à la farine de sarrasin

Lobster gratin with buckwheat flour crozets

ブルターニュ産オマールのグラタン

そば粉のパートクロゼと共に

Fraîcheur de pommes vert et citron vert, gel à la Chartreuse

Fresh green apple and lime with Chartreuse jelly

青りんごとライムのフレッシュャー シャルトリュースのジュレ

Côte de veau grillée sur charbon de bois,
son jus, girolles, légumes de saison

*Char-grilled veal rib with jus, girolles
and seasonal vegetables*

ハーブの香るコート ド ヴォーの炭火焼き
ジロール茸 ジュのソース 季節の野菜と共に

La suggestion sucrée de notre pâtissier

Our pâtissier's sweet suggestion

パティシエの提案するデザート

Café et mignardises

Coffee and mignardises

コーヒー 小菓子

※上記総額には、サービス料10%と消費税が含まれております。