

La carte des Spécialités

Pour commencer *To Start*

* *Oeuf poché rouge écarlate, gnocchis et champignons de Paris* ¥4,000
赤ワインでポシェした半熟卵 ジャガイモのニョッキとシャンピニオン
Scarlet egg poached in red wine with gnocchi and mushrooms

* *Tartare d'isaki aux agrumes, gelée marine* ¥3,800
柑橘香るイサキのタルタル 魚介の旨みのジュレ
Isaki tartare with a hint of citrus, served with seafood jelly

La mer *The Sea*

Homard laqué de ses sucs, lentillons de Champagne ¥6,000

シェフ フィリップのスペシャリテ
ブルターニュ産オマール海老と シャンパーニュ産レンズ豆と共に
Lobster lacquered with its own juices, served with Champagne lentils
— a speciality of Chef Philippe —

Homard laqué de ses sucs, aubergine et avocat comme une caponata ¥6,000

バジル香るブルターニュ産オマール海老 長茄子のカポナータ仕立て
Breton lobster with basil, served with aubergine caponata

Ormeau doré au beurre d'escargot, crémeux de courgettes ¥6,000

エスカルゴバターで軽くソテーした黒鮑 ズッキーニのクレームと共に
Ormer sautéed in parsley butter, served with courgette cream

La ferme *The Farmyard*

Filet de pigeon farci et laqué, légumes cuits en cocotte lute ¥6,000

シェフ フィリップのスペシャリテ
シャンパーニュ地方の赤ワインを纏った仔鳩のファルシー 季節野菜のココット蒸し焼きと共に
Stuffed squab with red wine from the Champagne region and seasonal vegetables en cocotte
— a speciality of Chef Philippe —

Carpa' chaud de bœuf iodé de caviar, mousseline de maïs et édamamé ¥5,500

国産牛ロース肉のカルパッ“ショー” 玉蜀黍のシフォンと枝豆
Japanese beef carpa “show” sweetcorn chiffon and edamame beans

Les Plaisirs sucrés *Sweet Delights*

Gâteau au fromage cru, coulant de cassis, raisin frais et son sorbet kir royal ¥1,800

軽やかなフレッシュチーズケーキ カシスのクーリ シャインマスカットとキールロワイヤルのソルベ
Fromage frais cheesecake with blackcurrant coulis, Shine Muscat grapes and kir royal sorbet

Millefeuille d'arlettes, crémeux d'abricot, gelée de thé au jasmine ¥1,500

軽やかに仕上げたアプリコットとジャスミンのミルフィーユ
Light apricot and jasmine mille-feuille

Parfait au praliné, crème chocolat aux noix ¥1,500

ブラリネのパルフェ ナッツの香る ショコラのクレーム
Praline parfait, chocolate cream with nuts

Taxe (8%) et service (10%) non compris 別途 消費税 8%・サービス料 10% Tax (8%) and service (10%) not included