

# La CARTE

## Pour commencer

Barigoule de légumes Seiches sautées aux olivess ¥1800  
ヤリイカと黒オリーブの軽いソテー 香味野菜のマリネ レモンの香り

*Pan-fried squid with olives and vegetable barigoule*

Aperitif et plateau de fromages ¥2,500

アペリティフ・チーズの盛り合わせ

*Pan-fried squid with olives and vegetable barigoule*

Caviar Oshetora et poireaux Bavaroise ¥4,000

キャビア・オシェトラとポロ葱のバヴァロア

*Pan-fried squid with olives and vegetable barigoule*

## La mer

Dos de saumon mi cuit Haricot vert à la chlorophylle de champagne ¥2,000  
しっとり仕上げたタスマニア産サーモン インゲンとシャンパンソースの軽い煮込み

*Salmon steak confit in olive oil with green peas and citrus cream sauce*

## La ferme

Magret de canard doré au sautoir daikon et caviar d'aubergine ¥3,000  
皮を香ばしく焼き上げた鴨胸肉のロースト 大根と茄子のピューレ

*Roast magret of duck with braised turnips and aubergine caviar*

## Les Plaisirs sucrés

Autour de la fraîcheur du citron ¥1,500

レモン尽くしのデザート 爽やかなバジルの香りと共に

*Variations on fresh lemon*

Textures d'ananas et son sablé au thym,

fraîcheur d'un sorbet passion mangue ¥1,500

エキゾチックフルーツのスフレグラッセ タイムの香り

パッションとマンゴーのソルベと共に

*Chilled tropical fruit soufflé with thyme sablé and a passion fruit and mango sorbet*

Taxe (8%) et service (10%) non compris 別途 消費税 8%・サービス料 10%