

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 ¥5,500
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*

Feuille à feuille autour de cerise, mousse de fromage blanc, sorbet cerise à la verveine ¥1,500
ミルフィーユしたフィーユとフロマージュブランのムース チェリーのソルベ ヴェルヴェンヌの香り
Cherry mille-feuille with cream cheese mousse and cherry sorbet perfumed with verbena

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

* Vous pouvez ajouter du caviar osciètre à ces plats
Why not add Ossetra caviar to these dishes?

Nous recommandons 8g par plat; supplément de ¥3,500

We recommend 8g per dish; a supplementary charge of ¥3,500 applies
* 印のある料理には 8gのキャビアを添えてお召し上がり頂けます

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