

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
Assorted cheeses

Caviar Oshetora et Bavaroise ¥4,000
キャビア・オシェトラと本日のパヴァロア
Bavaroa of the day with caviar

La mer

Dos de saumon mi cuit Haricot vert à la chlorophylle de champagne ¥2,000
しつとりと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 daïkon 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

Quiutessence de l'orange autour de la noix de coco et du eruit de la passion ¥1,500
薄いオレンジのチュイルでサンドしたココナッツとオレンジのムース
柑橘とココナッツのソルベ キャラメルオレンジのソース
*Coconut and orange mousse sandwich orange tuiles,
coconut and citrus sorbet, and caramel and orange sauce*

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