

## ENTRÉES

---

Le gaspacho de tomato de Toya-ko,thon grillé ,guacamole d'avocat aux agrumes,  
gelée de colatura,espuma de crème d'aigre au raifort

*Gaspacho made with tomatoes from the Lake Toya area, grilled tuna,*

*avocado and citrus guacamole, colatura jelly and sour cream foam with horseradish*

北海道洞爺湖産オロフレトマトのガスパッチョ 鮪のグリエとアヴォカドのワカモレ

¥2,800

Les quelques légumes de mai nature, foie gras poêlé, jaune d'œuf confit,  
champignons shiitake à la crème, écume de truffe

*May vegetables with confit egg yolk, pan-fried foie gras,shiitake mushrooms in cream and truffle foam*

たっぷり初夏野菜 フォワグラのポワレと卵黄のコンフィ サマートリュフの香りと共に

¥3,400

L' escalope de foie gras de canard poêlées,  
déclinaison de pain d' épices aux citrons confit, sirop de banyuls

*The saute of duck foie gras.together to lemon pickled in syrup, and pound cake of spices and honey flavor,syrup of banyuls.*

フランス産鴨フォワグラのポワレ<スタイル ジャルダン・デ・サンシ>

¥4,000

## POISSONS

---

Le filet de poisson grillé, compotée d'aubergine au basilic,  
bouillon de fenouil, tartine de calamar à la sétoise

*Grilled fillet of fish, aubergine compote with basil,fennel bouillon and tartine of squid à la Sétoise*

北海道羅臼漁港直送 特選鮮魚のグリエ 有機茄子とバジルのコンポテ

セート風ヤリイカのタルティーヌ ウイキョウと釜揚げシラスのブイヨン・カプチーノ仕立て

¥3,000

Le croustillant de sardines au miel, lard de Cinta Senese, salade de figues et de tomates

*Honey-marinated sardine croustillant with Cinta Senese lard and fig and tomato salad*

丸の内はちみつでマリネした秋刀魚のクルスティヤン 無花果とトマトのサラダ仕立て

キャラメルバルサミコとラルドチンタセネーゼのアクセント

¥3,300

La queue de homard rôtie,calamar farçi grillé,jus á la japonaise au tomate

*Roast lobster tail with grilled stuffed squid,jus à la Japonaise with tomatoes*

殻付オマール海老のロースト 初夏野菜とヤリイカのファルシ

その焼き汁とトマトのジュー・ア・ラ・ジャポネーズ

¥6,000

Le filet de poisson de jour longuement au four ou grillé,  
légumes saison,vinaigrette tiède aux citrons confits

*Fillet of fish of the day, recipe according to availability,with seasonal vegetables and warm confit lemon vinaigrette*

本日の特選鮮魚をその魚に適した調理法で(蒸し・グリエ・ベニエ・・・)

契約農園直送の初夏野菜 レモンヴィネガーソース

¥4,000

## VIANDES

---

La côte de porc rôtie en croûte d'olives noires et vertes, légumes d'été, jus au cardamom  
*Roast rib of pork in a black and green olive crust with potato purée, confit onion, summer vegetables and cardamom sauce*

黒&緑オリーブのクルートを纏った秋田県八幡平ポークロース肉のロティ  
埼玉県小川町から届いた夏の有機野菜とオニオンコンフィ カルダモンの香るジュー

¥3,400

La pièce de bœuf rôti, plat de côte confit jus de bœuf comme un bourguignon  
*Roast beef with glazed chuck shoulder, celeriac and apple purée, grapes in butter, Kyoho grape and Burgundy-style beef jus*

黒毛和牛のロティとグラッセにした肩肉のブレゼ 根セロリと林檎のピュレ  
巨峰のオブールと季節野菜 ブルゴーニュ風ジュー・ド・ブッフ

¥5,000

Aujourd'hui de recommandée.

*Today's recommended meat dishes*  
本日のお任せお肉料理

¥4,200~

La pièce de boeuf rôtie, croustillant de pommes de terre aux cépes,  
oignons confits, jus à la reduction de vin de passion

*Beef roast and crispy potatoes with cépes mushrooms, onion confit, reduction of wine passion*  
特撰黒毛和牛サーロインのロティ パッションフルーツと赤ワインのソース

¥6,800

## DESSERTS

---

Le cappuccino glace au chocolat, mascarpone et yaourt, granité au café.

*Chilled chocolate cappuccino with mascarpone yogurt and coffee granita ice*  
ショコラとマスカルポーネのムース  
ヨーグルトのエスプーマ グラニテカフェと共に

¥1,200

Le dessert de maïs: crème glacée au maïs, crumble de maïs,  
coulis de fruits tropicaux, mousses citron et caramel au beurre salé, génoise légère à l'huile d'olive  
*sweetcorn ice cream and crumble with lemon and salted-butter caramel mousses, and a light olive oil Genoa cake*

とうもろこしの濃厚なグラスと粗びきとうもろこしのクランブルのアクセント

レモンと塩キャラメル、二種類のムースと軽やかなオリーブオイルのスポンジケーキを添えて

¥1,200

Le nougat glacé à la verveine, croustillant de chocolat au lait,  
crème à la Chartreuse, gelée de thym au miel

*Lemon verbena nougat glacé with milk chocolate croustillant, Chartreuse cream, and thyme and honey jelly*  
レモンヴァーヴェナ香るヌガーグラッセとショコラ・オ・レのクルスティヤン  
シャトルリューズのクレーム タイムと蜂蜜のジュレと共に

¥1,200

La fine gelée de "Manzana" aux fruits exotiques, milk shake aux fruits de la passion

*Delicate jelly of manzana with tropical fruit and passion fruit milk shake*  
パッションフルーツのミルクシェイクとエキゾチックフルーツ  
スペイン青りんごリキュール“マンザナ”のジュレ

¥1,200