

ENTRÉES

Les petits encornets farcis aux saveurs du sud,
bambou grillé en bois, mozzarella gratiné, sauce tomate condiment.
*Little squid stuffed with rice, southern French-style,
char-grilled bamboo shoot, mozzarella gratin, and tomato sauce.*
鹿児島県産 筍の炭火焼と北海道白糠市産 酪恵舎ロビオーラチーズ
石川県たけもと農場産カルナローリ米を詰めた南仏風小ヤリイカのパアルシ

¥4,000

L'oignons farcis au chevreuil et de crevette, foie gras grillé,
espuma de pomme de terre, sauce tomate au vinaigre de xérès.
*Onion stuffed with venison and prawns, served with grilled foie gras,
potato foam and a tomato and sherry vinegar sauce.*
とっとりジビエ本州鹿と天然海老のオニオンパアルシ<マレンゴ風>
フォワグラのグリエと露の薑のコンディメント
トマトとシェリーヴィネガーのジュー ジャガイモのエスプーマと共に

¥3,200

Les ravioles de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.
*Mushroom ravioli with pan-fried escalope of foie gras,
and a chicken and black truffle cappuccino bouillon.*
ブルガリア産ファアグラのポワレ 菊芋のブルーテ
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカプチャーノ

¥4,800

POISSONS

Le filet de cabillaud en croute de tomate,
fricassée de haricot coco dans leur jus de cuisson aux Hokki.
*Fillet of cod in a tomato crust with jus sauce, lemon emulsion,
and a fricassée of hokki shells and coco beans.*
トマトのクルートを纏った北海道羅臼産 天然真鱈の蒸し焼き
青森県三沢産 北寄貝とココ豆のフリカッセ ブランダードのリソール
軽やかなジューとレモンのエムルッション

¥4,200

Le filet de poisson grillé, petits encornets farcis de blettes aux saveurs du sud,
confit de fenouil, miroir vin rouge façon "gardiane", chips de betteraves.
*Grilled fish of the day and squid stuffed with risotto, southern French-style,
with confit fennel and gardian-style red wine sauce.*
福井県美浜漁港より届いた特選鮮魚のグリエ
フヌイユのコンフィ ソースヴァンルージュ" ガルディヤン "
石川県産カルナローリ米のリゾットと詰めた南仏風小ヤリイカのパアルシ

¥4,800

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 confit lemon vinaigrette
<ジャルダン・デ・サンスのスペシャリテ>
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・・・)
契約農園直送の有機秋野菜 レモンヴィネガーソース

¥5,200

VIANDES

La ballotine de cuisse de poulet jaune rôtie , son filet grillé,
purée de petit pois au mascarpone, sauce diable aux poivre japonais.

*Ballotine of chicken thigh with grilled fillet of chicken,
green pea and mascarpone purée, and diable sauce with sansho pepper.*

三重県産 熊野地鶏<モモ肉のバロティーヌ> フィレ肉のグリエ>

鳥取県産 原木椎茸と千葉県コリンキーファームから届く有機春野菜のサラダ仕立て
プティポワとマスカルポーネのピューレ 高知県産 仁淀川山椒の香るソース・ディアブル

¥4,600

La pièce de bœuf rôtie, ragôut de joue de bœuf au pain d'épices,
jus au sésame noir, coulis de pommes passion.

*Roast beef with gingerbread-spiced beef ushiho ,
black sesame jus, and apple and passion fruit coulis.*

特選 A5 ランク仙台牛のロティと牛頬肉のラグー パン・ド・エピス風味
林檎とパッションフルーツのクーリ 赤ワインと黒胡麻のジュー

¥6,000

Aujourd'hui de recommandée.

Today's recommended meat dishes

本日のお任せお肉料理

¥5,200~

Le filet de bœuf rôti, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri
coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.

*Roast fillet of and pressed potatoes with Comté,
celeriac and apple purée, and a sweet-and-sour confit onion jus.*

秋田県産 短角牛のロティ ジャガイモとコンテのプレッセ

根セロリとリンゴのピューレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り

¥7,800

DESSERTS

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

Chilled chocolate cappuccino with mascarponeyoghurt 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

¥1,800

Le crêpe farcie au fondant à l'orange sanguine,

Jivara Lactée et de ganache glace au grand-marnier.

Brad Orange's Crape Fondant,

Granache of Jivara Lactée with ice cream of Grand Marnier.

愛媛県産ブラッドオレンジの温かなクレープフォンダン

ヴァローナ社ジヴァララクテのガナッシュにグランマルニエのアイスクリームを添えて

¥1,800

Le Soufflé au chocolat blond《DULCEY》 sorbet à l'abricot ,crème earl grey.

Valona's blonde chocolate "Dulce" soufflé, Apricot's Solve and earl gray claim.

ヴァローナ社ブロンドチョコレート《ドゥルセ》のスフレ

アプリコットのソルベとアールグレイのクレームを添えて

¥1,800

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

¥1,800