

ENTRÉES

Le gaspacho de tomate Koshino-ruby,cannellonis de brandade au mangue,
petits croutons,cubes de mozzarella,poudre d'olive,
*Gaspacho of Koshi-no-Ruby tomatoes with cod brandade and mango cannelloni,
little croutons, mozzarella cubes and powdered oliv*
福井県産越のルビーのアンダルシア風ガスパッチョ
北海道羅臼産タラと宮崎県小林市産完熟マンゴーのカネロニ
モッツアレラチーズのジュレ クルトン・オリーブ・ヒマワリシードの食感と共に

¥2,800

La capellini au mini truite Ayu frites,espuma de yaourt au vodka
vinegrette de pastèque et d'oignon rouge
*Capellini with semolina-breaded young ayu, yoghurt and vodka foam
and a watermelon and red onion vinaigrette*
冷製カッペリーニ クレオール風スイカと赤玉葱のヴィネガーソース
セモリナ粉を纏った稚鮎のフリット ヨーグルトとウォッカのエスプーマ

¥3,400

L' escalope de foie gras de canard poêlées,
déclinaison de pain d' épices aux citrons confit, sirop de banyuls
*Saute of duck foie gras.together to lemon pickled in syrup,
and pound cake of spices and honey flavor.syrup of banyuls.*
鴨フォワグラのポワレ<スタイル ジャルダン・デ・サンス>
バニユルスのシロップ パン・ド・エピスと季節果実のアクセント

¥4,000

POISSONS

Le filet de poisson du jour au four, jus de soupe de poisson
minestrone de petits calamars aux saveurs de Méditerranée
Baked fillet of fish of the day with fish soup and a Mediterranean-style squid minestrone
福井県産若狭湾直送特選鮮魚のオフー スペシャルリテのスープ・ド・ポワソン
鹿児島県産ひのひかりと真鳥賊のミネストローネ レモンのエムルッションと共に

¥4,800

La roulé de poisson en feuille de komatsuna,caviar,
ravioli coolant d'asperge et ricotta,sauce bonne femme au champagne
*Steamed fish of the day wrapped in komatsuna with caviar
melting ravioli of asparagus and ricotta sauce bonne femme*
小松菜で包んだ高知県土佐清水直送特選鮮魚の蒸し焼き キャビアを添えて
アスパラガスとリコッタのラビオリ・クーラン シャンパン風味のソース・ボンファミ

¥5,000

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

¥4,600

VIANDES

La pièce de porc rôtie, son kefta, courgettes grillées, douceur de miel d'épices, moelleux de pommes de terre, condiment d'herbes.

Roast pork with pork kefta, grilled courgettes, caramelized spiced honey, potato and Comté cheese rissole, and herb condiment

鹿児島県産もち豚ロース肉のロティとケфта 夏のスパイス香る蜂蜜のキャラメリゼ
BIO スツキーニのグリエ ジャガイモとコンテチーズのリソール
爽やかなハーブのコンディメントソースと共に

¥4,500

Le pièce de bœuf rôti, samoussa de son civet, caviar d'aubergine, figue grille, sauce jus de bourginons

Roast beef with organic summer vegetables, aubergine caviar, figs grille and Burgundy sauce

牛フィレ肉のロティと無花果のグリエ ヘーゼルナッツのクーリ
埼玉県小川町から届く夏BIO野菜の味わい
柔らかな米ナスとトマトのコンポテ ブルゴーニュ風赤ワインソース

¥5,200

Aujourd'hui de recommandée.

Today's recommended meat dishes

本日のお任せお肉料理

¥5,200~

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

¥1,500

Le Smoothie à la pastèque et pamplemousse rosé, nubé de litchis, petit meringues aux sel

Watermelon and pink grapefruit smoothie with lychee nube and little salted meringues

茨城県産小玉西瓜とピンクグレープフルーツのスムージー
ライチのヌーベと小さな塩メレンゲのアクセント

¥1,500

Les brownie chocolat blonde "orelys", mousse aux noix de coco, gelée d'orange, glace au "Seiten nari"

Brownies with blond chocolate "Orelys", Coconut mousse, Ice cream with Shochu

ヴァローナ社ショコラ・ブロンド『オレリス』のブラウニー
ココナッツのムース オレンジのジュレ
鹿児島県産『晴天なり』のアイスクリームを添えて

¥1,500

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

¥1,500