

ENTRÉES

Duo of home-smoked salmon and scallops with fennel cream, apple salad, grapefruit vinaigrette and squid ink tuile.

岩手県産帆立貝とスモークサーモンのデュオ
ウイキョウのクリームとグレープフルーツのヴィネグレット
イカ墨のチュイル 青森県産青林檎のサラダ仕立て

¥3,200

Sea urchins stuffed with snow crab, served with a light caviar cream.

福井県越前産ズワイガニと雲丹の詰め物 クリームキャビア添え

[2piece]
¥4,000

Pan-fried escalope of foie gras with potimarron pumpkin velouté, mushroom ravioli and chicken cappuccino bouillon with black truffle.

フランス産ファアグラのポワレ 栗南瓜のブルーテ
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

¥4,000

POISSONS

Grilled fillet of sawara mackerel with confit leek, spiced vinaigrette, avocado tempura and potato foam.

福井県産美浜漁港直送活締め寒鱈のグリエ 北海道産とちかちポワローのコンフィ
馬鈴薯のムース エピスの香るヴィネグレット アヴォガドのテン普拉を添えて

¥3,200

Roast fillet of turbot with sautéed foie gras, glazed salsify, salsify purée, truffled jus de viande and bouillon, and chestnut tuile.

青森県八戸産平目のロティ 西洋ゴボウのグラッセとピュレ
フォワグラのソテー 黒トリュフのジューと泡 栗のチップス

¥4,600

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

Roast venison noisette with jugged venison ravioli, quince compote tinged with vanilla, cranberry coulis and a sweet-and-sour orange poivrade sauce.

北海道白糠町産蝦夷鹿のロティ シヴエのラビオリ バニラ風味の花梨のコンポテ
クランベリーのカーリ オレンジ香るポワブラードソース

¥4,800

Roast fillet of Challans duck on the bone with jugged thigh samosa, orange poivrade sauce, sweet potato moelleux and pot-au-feu of organic white radish.

骨付きで焼き上げたロワール産シャラン鴨 オレンジ風味のポワブラード
とみつ金時のモワルー シヴエのサムサ 有機大根のポトフ

¥5,800

Roast beef and pressed potatoes with Comté cheese, celeriac and apple purée, and burnt onion jus.

いわて山形村短角牛サーロインのロティ 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

Chocolate and mascarpone mousse with yoghurt cream, coffee granita ice.

ショコラとマスカルポーネのムース ヨーグルトクリーム グラニテカフェと共に

¥1,800

Chilled cauliflower soup with strawberries, tapioca, couscous and coffee galette, and Amao strawberry sorbet.

カリフラワー冷製スープ 苺とタピオカ
クスクスとカフェのガレット “あまおう”のソルベと共に

¥1,800

Chocolate and yuzu lime cylinder:

caramel and liquorice ice cream and tonka bean ganache.

高知県産柚子風味のシリンダーショコラ
甘草とキャラメルのアイスクリュームにトンカ風味のガナッシュを添えて

¥1,800

Delicate jelly of manzana with tropical fruits 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