

SENS & SAVEURS

繊細で軽やかな“プルセル・キュイジーヌ”の世界
ル・ジャルダン・デ・サンスのスペシャリテをご堪能下さい

Amuse bouche
Appetizer
本日の一口前菜

La queue de homard mi-cuit ,risotto de riz noir au vin rouge, sauce au thym
Homard lobster roast à la plancha, black rice risotto and thyme sauce
オマール海老のミキュイ
伊豆修善寺産黒米のリゾット タイムの香るソースヴァンブラン

Les ravioles de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes, pomme de terre croustillantes.
*Mushroom ravioli with pan-fried escalope of duck foie gras
cappuccino bouillon flavoured with truffles.*
フォワグラのポワレ キノコのラヴィオリ仕立て 黒トリュフ風味のブイヨンカプチャーノ

Le filet de poisson de jour cuit longuement au four ou grillé ou en beignet,
légumes de saison, vinaigrette tiède au citron confit
Fillet of fish of the day, recipe according to availability, with seasonal vegetables lemon vinaigrette
福井県若狭湾より厳選鮮魚 その魚に適した調理法で
埼玉県小川町から届いた夏野菜 ソース・シトロンコンフィ

La pièce de boeuf rôtie, croustillant de pommes de terre aux cépes,
jus à la reduction de vin de passion.
Roast beef with potato and cep mushroom croustillant, wine reduction and passion fruit sauce
特選黒毛和牛サーロインのロティ
ジャガイモとセップ茸のクルスティヤン パッションフルーツと赤ワインのレデュクション

2 Desserts
Two desserts
スペシャリテを含む季節のデザート 2 皿

Café et Mignardise
Coffee and mignardise
コーヒー&ミニャルディーズ

¥20,000
Taxe (8%) et service (13%) non compris
Tax (8%) and service (13%) not included
別途消費税・8% サービス料・13%