

ENTRÉES

La soupe vichyssoise, croustillant de sanma au shiso,
compote de Togan, légumes saison, râpé de bottarga.

*Croustillant of sanma saury and shiso in kadaif pastry with Vichyssoise soup,
winter melon compote, marinated seasonal vegetables and grated bottarga.*

カダイフを巻いた北海道白糠産秋刀魚と紫蘇のクルスティヤン
埼玉県小川町産 有機冬瓜のコンポートと季節野菜のマリネ
じゃがいものヴィシソワーズスープ仕立て からすみのラペ

¥2,800

La coquille saint jacque au feu, sauce beurre au citronelle,
cacahouette et patate douce, risotte aux parmesan.

Baked scallop with lemon and herb butter, peanuts, sweet potato, and anchovy risotto.

北海道宗谷漁港直送 殻付き帆立貝のオープン焼き 酢橘とハーブの香りを閉じ込めて
千葉県八街産 生落花生と旬の薩摩芋
石川県たけもと農園カルナローリ米とアンチョビのリゾット

¥3,000

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

La filet de Toki-saumon confit, râpé de Sakétoba et de citron,
tuile croquante, sauce aioli au Ikura.

*Confit tokishirazu salmon with grated saketoba and lemon,
crispy shellfish and squid ink tuile, and aioli sauce with salmon eggs.*

42度でゆっくり火を通した時さけのコンフィー 鮭とばとレモンのラペ
白糠から届いた旬の貝と烏賊墨のチュイル
たっぷりのイクラで仕立てた南仏風アイオリソース

¥3,600

Le filet de Renko-daurade et de foie gras grillés,
purée de marron aux céleris, raisin au beurre, sauce verjus.

*Grilled fillet of renko snapper and foie gras with chestnut and celery purée,
grapes in butter, and verjus sauce.*

福井県若狭湾直送 連子鯛とフォワグラのグリエ 山梨県産旬の葡萄のオブール
宮崎県小林市産 須木栗とセロリのピュレ
パルメザンチーズのクランブル ソース・ヴェルジュ

¥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

¥4,600

VIANDES

La noisette de chevreuil rôtie, croquettes de son civet aux noisettes,
jus de Yanagitako au vin rouge, coulis de griotte,
quelques champignons de saison poêlés, purée de potiron.

*Roast noisette of venison and croquettes of jugged venison with hazelnuts,
served with pan-fried seasonal mushrooms, pumpkin purée,
red wine and octopus jus, and griotte cherry coulis,*

名人ハンター松野さんが仕留めた蝦夷鹿のロティとクロケット
南瓜のピューレと秋キノコ 柳タコと赤ワインのソース グリオットチェリーのクーリ

¥4,500

La pièce de bœuf rôtie, finanché de potiron aux truffes,
purée d'ail, bulots confit, shiitaké farci, jus de viande aux cèpes.

*Roast beef with a pumpkin and truffle financier, garlic purée, confit whelks,
stuffed shiitake, and jus sauce with ceps and pine kernels.*

藁で燻した宮城県産 A5 ランク仙台牛ランイチ肉のロティ
埼玉県産 有機雪化粧南瓜とトリュフのフィナンシェ
ニンニクのピューレと椎茸のファルシー セップ茸と松の実ジュウ

¥6,000

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 cèpes,
oignons confits, jus à la reduction de vin de passion

Beef roast and crispy potatoes with cèpes 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

¥1,600

Le Consommé de fruits de l'automne, parfait au fromage blanc, sorbet aux raisins.

Autumn fruit consommé with cream cheese parfait and grape sorbet.

秋薫る芳醇なコンソメ・ド・フリュイ
フロマージュブランのパルフェ 葡萄のソルベと共に

¥1,800

Le poire japonais pochées au chocolat, tarte au noisette,
chocolat au lait "AZÉLIA", sorbet au thé rôti et cacao.

Poached Japanese pear with chocolate, hazelnut tart,

Valrhona Azélia milk chocolate, roast tea and black cocoa sorbet.

山形県蔵王産 幸水のチョコレートコンポートとヘーゼルナッツのタルト
ヴァローナ社“アゼリア”のディスク 金沢県産 加賀棒茶とブラックカカオのソルベ

¥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