

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

Le homard mi-cuit,
risotte de riz noir au vin rouge, sauce au thym.

Lightly cooked lobster with white wine and thyme sauce, and black rice risotto made with red wine.

オマール海老のミキュイ タイムの香るソースヴァンプラン
赤ワインで炊き上げた伊豆修善寺産黒米のリゾット

Les ravioles de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes, pomme de terre croustillantes.

*Seasonal mushroom ravioli with pan-fried escalope of foie gras
and chicken and truffle cappuccino bouillon.*

季節キノコのラヴィオリ仕立て フランス産フェアグラのポワレ
雪化粧カボチャのピュレ 黒トリュフ風味のブイヨンカップチーノ

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 and a confit lemon sauce.

福井県若狭湾より厳選鮮魚 その魚に適した調理法で
埼玉県小川町大根家農園から届いた有機野菜 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 réduction de vin de passion.

Roast beef with potato and cep mushroom croustillant and a red wine 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 mignardises.

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%