

## ENTRÉES

---

L'ailoli de Méditerranée, salade de pommes de terre, poulpes, bonite et crevette, vinaigrette fraîcheur, chips de pain.

*Early summer seafood platter: octopus, bonito, prawns, citrus vinaigrette and Mediterranean saffron aioli.*

初夏の海の幸<羅臼産 水ダコ・島原産 車海老・土佐産 初カツオ>  
柑橘類のヴィネグレットと山梨県甲府産サフランのアイヨリソース  
<海の幸は入荷状況により変更となる場合がございます>

¥3,800

Le foie gras poêlé, sirop de banyuls, ravioli au maïs, vinaigrette à la figue et à l'orange.

*Pan-fried foie gras with Banyuls syrup, sweetcorn ravioli and a fig and orange vinaigrette.*

フォワグラのポワレ トウモロコシのラヴィオリ  
無花果とオレンジのヴィネグレット バニユルスのキャラメル

¥4,500

Le raviole de champignons, velouté de petits pois, bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.

*Grilled scallops with green pea velouté, mushroom ravioli and chicken cappuccino bouillon perfumed with truffle.*

北海道稚内産 帆立貝のグリエ グリンピースのヴェルーテ  
季節キノコのラヴィオリ 夏トリュフ風味のブイヨンカプチャーノ

¥4,800

## POISSONS

---

Le filet de bar cuit au feu ,Oringi au vin jaunes , courgette au bacon et coques , crumble de noisette.

*Roast fillet of sea bass with courgette, bacon, hamaguri cockle gratin, oringi mushroom and vin jaune sauce and hazelnut crumble.*

福井県美浜漁港活け締め鱸の蒸し焼き ズッキーニとベーコンのオブール  
ハマグリグラチネ 福岡県産 王リングとヴァンジョーヌのソース  
ヘーゼルナッツのクランブルを添えて

¥4,200

Le croustillant de daurade kinmedai, risotto de riz Ichihomare aux palourdes hamaguri, gelée de petit-lait au safran, émulsion de gingembre.

*Kinmedai snapper croustillant with garam masala, Ichihomare rice risotto with hamaguri clams, ginger emulsion and buttermilk jelly tinged with saffron.*

八丈島産金目鯛のクルスティヤン ガラムマサラ風味  
福井県産いちほまれと蛤のリゾット  
山梨県産サフランと乳清のジュレ 新生姜のエムルッション

¥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

¥5,200

## VIANDES

Le filet de canard de rôti, ragoût de lentille, foie gras poché au vin rouge, blinis de pomme de terre au maïs, jus de canard aux figues.

*Roast fillet of duck with celeriac and apple cream, lentil ragout, foie gras poached in red wine, potato and sweetcorn blinis and red wine and fig sauce.*  
薫で燻したハンガリー産 鴨ロース肉のロティ 根セロリと林檎のクレーン  
レンズ豆のラゲーと赤ワインでポッシュしたフォワグラ  
宮崎県産ゴールドラッシュとジャガイモのブリニ 赤ワインと無花果のソース

¥4,600

La pièce de bœuf poêlé en croute de moelle, velours de carotte relève de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, sauce porto au foie gras.

*Pan-fried beef with an anchovy and marrow crust, carrot purée with cardamom, truffled potato croquettes, port wine and foie gras sauce, and gingerbread and pistachio accents.*  
A5 ランク仙台牛イチボ肉のポワレ アンチョビとモワルのクルート  
カルダモン風味の人参のピューレ ジャガイモと黒トリュフのクロケット  
フォワグラとポルト酒のソース パンデピスとピスタチオのアクセント

¥6,000

Aujourd'hui de recommandée.

*Today's recommended meat dishes*  
本日のお任せお肉料理

¥5,200~

Le filet de bœuf rôti, pressé de pommes de terre au comté, fine purée de céleri coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.

*Roast fillet of Miyazaki beef and pressed potatoes with Comté, celeriac and apple purée, and a sweet-and-sour confit onion jus.*  
日本一 三連覇<小林市産 宮崎牛>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ーレ 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

Le cappuccino glace au chocolat, mascarpone et yaourt, granité au café.

*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

Le mille-feuille aux cerises et au chocolat noir, glace pistache, sauce aux griottes et au vin rouge.

*Cherry and dark chocolate mille-feuille with pistachio ice cream, Griotte cherry and red wine sauce.*  
アメリカンチェリーとショコラのミルフィーユ  
ピスタチオのアイスクリームと赤ワイン風味のグリオットソース

¥1,800

Le sorbet aux myrtilles, écume de yaourt, granité à la sangria au vin blanc, crème au chocolat blanc, crumble aux amandes.

*Blueberry sherbet with yoghurt foam, white wine sangria granita ice, white chocolate cream and almond crumble.*  
ブルーベリーのソルベとヨーグルトのエスプーマ  
白ワインサングリアのグラニテとホワイトチョコレートクリーム  
アーモンドクランブルのアクセント

¥1,800

La fine gelée de "Manzana" aux fruits exotiques, milk shake aux fruits de la passion

*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