

## ENTRÉES

---

Le croustillant de gambas aux champignons ,guacamol d'avocat ,  
condiment de tomate et nihime ,gambas grillé et sauce cocktail au garam masale.

*Grilled prawns with mushroom croustillant, avocado guacamole,  
tomato and nihime orange vinaigrette, and cocktail sauce with garam masala.*

静岡県駿河湾産 赤海老のグリエとキノコのクルスティヤン アヴォカドのワカモレ  
三重県産新姫とトマトのヴィネグレット ガラムマサラの香るカクテルソース

¥2,800

Sur un civet de bœuf aux noisettes ,  
foie gras grille écume de champignons et soupe de potiron.

*Jugged beef with hazelnuts, served with grilled foie gras, truffle emulsion and pumpkin soup.*

千葉県産 有機栽培万次朗南瓜のポターージュ フォワグラのグリエ  
赤ワインで煮込んだ牛肉のシヴェ 黒トリュフのエムルッションを添えて

¥4,200

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

¥4,500

## POISSONS

---

La rencontre terre et mer

la cabillaud piqué de chorizo poêlée ,poitrine de porc caramélisée,  
jus de fenouil a la douceur de panais , tempura de foie gras.

*Surf and turf*

*roast cod spiked with pan-fried chorizo, caramelized pork belly,  
fennel and parsnip jus, and foie gras fritter.*

<海と大地の恵み>

チョリソーをピケした北海道羅臼産 真鱈のロティ 柔らかく煮込んだ豚バラ肉のキャラメリゼ  
パースニップと軽やかなフヌイユのジュ ー フォワグラのベニエを添えて

¥4,000

Le filet de poisson rôti au beurre, fines lamelles de pomme de terre au jus de jambon ,  
raviole de poulpes au pain , jus réduit de bisque.

*Roast fish of the day with potato and bacon fondant, octopus and Chinese leaf ravioli,  
bisque sauce and lemon cappuccino.*

福井県若狭湾から届いた本日の鮮魚のロティ 北海道白糠産柳蛸と白菜のラヴィオリ  
馬鈴薯とベーコンのフォンダン 濃厚なビスクソース レモンのカプチャーノ

¥4,500

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

Le filet de canette rôtie et laqué au miel d'épices, purée de betterave ,  
fondant de semoule en croquette , suprêmes d'orange ,  
jus de canard a l'infusion d'agrumes et épices.

*Spiced honey-lacquered roast fillet of duckling with beetroot and tomato purée,  
fondant couscous croquette and a citrus duck jus infused with spices.*

蜂蜜とタイムペッパーでラッケしたハンガリー産 仔鴨フィレ肉のロティー  
ビーツとトマトのピューレ 千葉県産コリンキーファームから届く有機野菜  
とろけるクスクスのクロケット エピスとシトラスの香るジュ

¥4,000

La pièce de bœuf poêlée, patates douce au beurre moussesux ,  
risotto de maccalonis au brocolis, coulis passion , jus vigneronne poivrade.

*Pan-fried beef with macaroni and brocoli risotto, sweet potato with butter,  
apple and pear purée, passion fruit coulis and winegrower's poivrade sauce*

A5ランク特選仙台牛のポワレ マカロニとブロッコリーのリゾット  
長野県産 花梨と林檎のピューレ 福井県産とみつ金時のオブール  
パッションフルーツのクーリ ヴィニヨン風ポワブラードソース

¥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 conté, 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 エスプレッソの香り

¥7,800

## DESSERTS

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

*Chilled chocolate cappuccino with mascarponeyoghurt 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

¥1,800

La potage tiède aux exsotique,crème de chocolat noir,  
glace à la noix de coco et d'ananas.

*Warm tropical fruit potage with dark chocolate cream and coconut and pineapple ice cream.*

南国フルーツの暖かなポタージュとクレームショコラのポットパイ仕立て  
ココナッツとパイナップルのアイスクリームを忍ばせて

¥1,800

Le papillote de tarte aux pommes,glace au carvados et aux pommes.

*Spiced apple turnover papillote with apple and calvados ice cream.*

スパイス薫るアップルパイのパピヨット仕立て  
シナノゴールドとカルヴァドスのアイスクリームと共に

¥1,800

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

*Delicate jelly of manzana with tropical fruitand 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