

ENTRÉES

La tartare de crevette au caviar, royale froide de petits pois, marmelade d'oignon rouge au cassis, gaspacho de tomate au betterave.

北海道産ボタンエビとキャビアのタルタル
グリーンピースのロワイヤル 赤玉葱とカシスのコンフィチュール
＜宮崎県 OGAWA FARM＞香トマトとビーツのガスパチョ

¥3,800

L'oursin farci de tourteau et jeunes légumes, leur corail, crème légère au caviar.

福井県越前産ズワイガニと雲丹の詰め物 クリームキャビア添え

[2piece]
¥5,000

Le raviole de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.

フランス産フォアグラのポワレ アーティチョークのピュレ
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

¥4,000

POISSONS

Le filet de bar au four, concassé de pois chiches aux fèves, vierge de tomates et konatsu, beignets de mini calamar.

仙台産鱸の蒸し焼きと蛸烏賊のベニエ あさつきの香るヒヨコ豆と空豆のコンカッセ
＜小豆島八木農園＞早摘みオリーブバージンオイルと
＜高知県白木果樹園＞小夏のヴィネグレットソース

¥3,800

Le filet de limande au feu, morilles au vin jaunes, asperge au jambon et palourde, crumble de noisette.

仙台産活締め真子鰯の蒸し焼き 千葉県産はまぐり 空豆とアスパラガスのオブール
モリーユ茸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

¥4,600

Le filet de poisson de jour cuit longuement au four ou grillé ou en beignet, légumes de saison, vinaigrette tiède au citron confit.

＜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 poulet de Amakusa rôti sur coffre, son kefta, risotte de macarronis au takenoko, purée de Kale, jus au verjus.

熊本県産地鶏<天草大王>フィレ肉のロティとケフタ
ワトム農園有機ケールのピュレ マカロニと筍のリゾット 未熟葡萄のソース

¥4,800

Le carré d'agneau rôti, mousseline de polenta au mascarpone, oignon farci au ragout de lentille, jus d'agneau au lait de coco et d'orange.

ニュージーランド産仔羊のロティ レンズ豆とバラ肉を煮込んだオニオンファルシ
<福井県ワトム農園>有機野菜のベニエ ココナッツミルクとオレンジのソース

¥5,800~

La pièce de bœuf rôtie, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 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.

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 chiffon au fruit de la passion, mousse à la banane.

exotique fruits, lait entier glace, coulis de fruit de la passion.

パッションフルーツのシフォンケーキとバナナのムース
エキゾチックフルーツと濃縮ミルクのアイスクリームを添えて

¥1,800

Dessert du jour.

本日のデザート

¥1,800

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

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