

# MENU LE JARDIN DES SENS

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

La queue de homard mi-cuit ,risotto de riz noir au vin rouge, sauce au thym  
*Homard lobster roast à la plancha,black rice risotto and thyme sauce*  
オマール海老のミキュイ  
伊豆修善寺産黒米のリゾット タイムの香るソースヴァンブラン

Les ravioles de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées  
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes, pomme de terre croustillantes.  
*Mushroom ravioli with pan-fried escalope of duck foie gras*  
*cappuccino bouillon flavoured with truffles.*  
フランス産フォワグラのポワレ キノコのラヴィオリ仕立て 黒トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

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 lemon vinaigrette*  
福井県若狭湾より厳選鮮魚 その魚に適した調理法で  
埼玉県小川町から届いた冬野菜 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 reduction de vin de passion.  
*Roast beef with potato and cep mushroom croustillant,wine reduction 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 mignardise*  
コーヒー&ミニャルディーズ

¥23,000

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%