

## ENTRÉES

---

Le velouté de riz “HINONIKARI”,croustillant de crevette aux parmesan,  
cube de saumon confit,deuxcelle de bardane et de champignon aux banuls  
*Hinohikari rice velouté with prawn and Parmesan croustillant, confit salmon cube  
and a burdock and mushroom duxelles with a dash of Banyuls*  
鹿児島県志布志市産ヒノヒカリのヴルーテ  
カダイフで包んだ天然海老のクルスティヤン 燻製サーモンのキューブ  
牛蒡とシャンピニオンのデュクセル シトロンコンフィー風味

¥3,500

La coquille saint jacque au feu,sauce beurre au citronelle,  
légumes bio croquants,risotte de riz noir  
*Baked scallop with lemon grass utter sauce, crunchy organic vegetables and black rice risotto*  
青森県陸奥湾産殻付き帆立貝のオープン焼き レモングラスの香りと共に  
埼玉県小川町から届いた有機野菜と伊豆修善寺産古代黒米のリゾット

¥3,000

L' escalope de foie gras de canard poêlées,déclinaison de pain d' épices aux citrons confit, sirop de banyuls  
*The 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>

¥4,000

## POISSONS

---

Le filet de poisson grillé,rougail de tomate et de Kaki comme un condiment,  
cube de joue de bœuf fondante et leur jus de cuisson  
*Grilled fillet of fish of the day with tomato and persimmon rougail as a condiment,  
fondant cube of ox cheek, and red wine jus*  
知床半島羅臼漁港直送本日の鮮魚のグリエ 柔らかな牛頬肉のラグー  
クレオール風トマトと柿のルガイユ 赤ワインのジュール

¥3,800

Le filet de poisson grillé,velouté de Yatabenegi et de Ebiimo,foie gras mi-cuit  
salade de chou-chinois aux chorizo  
*Grilled fillet of fish of the day with Yatabenegi leek and Ebiimo eddoe velouté,  
lightly cooked foie gras and a salad of Chinese leaf with chorizo sausages*  
若狭湾美浜漁港直送特選鮮魚のグリエ  
福井県伝統野菜谷田部ねぎと海老芋のヴルーテ  
フォワグラのミキューイとミニ玉葱のキャラメリゼ チョリソーのアクセント

¥4,200

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・サンスのスペシャルティ>  
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・・・)  
契約農園直送の冬野菜 レモンヴィネガーソース

¥5,800

## VIANDES

---

La caille rôtie, salade tiède de légumes de racine bio et de pomme,  
purée de caramel de betterave, purée de céleri rave, jus de caille aux vanille  
*Roast quail with a warm salad of organic root vegetables and apple,  
purées of beetroot and celeriac, and quail jus perfumed with vanilla*  
愛知県産三河山吹きウズラのロティ 旬の有機根菜と紅玉のサラダ仕立て  
ほろ苦いビーツと軽やかな根セロリ2種のピューレ 胡桃の食感  
レバーペーストのタルティーヌ バニラの香るジュース

¥4,000

Le filet bœuf rôti, purée de pomme de terre au truffe, gnocchi de potiron,  
compoté d'airelles et son coulis, esupuma de béarnaise  
*Roast fillet of beef with truffled potato purée, pumpkin gnocchi,  
cranberry compote and Béarnaise sauce foam*  
オーストラリア産牛フィレ肉のロティ  
雪化粧南瓜のニョッキと黒トリュフの香る馬鈴薯のピューレ  
クランベリーのコンプォテ 軽やかなベアルネーズソースのエスプーマと共に

¥5,000

Aujourd'hui de recommandée.  
*Today's recommended meat dishes*  
本日のお任せお肉料理

¥4,200~

La pièce de boeuf rôtie, croustillant de pommes de terre aux cépes,  
oignons confits, jus à la réduction de vin de passion  
*Beef roast and crispy potatoes with cépes mushrooms, onion confit, reduction of wine passion*  
特撰黒毛和牛サーロインのロティ パッションフルーツと赤ワインのソース

¥6,800

## DESSERTS

---

Le cappuccino glace au chocolat, mascarpone et yaourt, granité au café.  
*Chilled chocolate cappuccino with mascarpone yogurt 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

¥1,200

La flanc de vanille et gelée de fraise, meringue de fraise,  
mousse de yaourt, sorbet à la fraise  
*The Vanilla flan And strawberry jelly,  
Meringue of strawberry, Yogurt mousse, strawberry sorbet*  
滑らかなバニラのフランと苺のジュレのコンビネーション  
北海道産ヨーグルトムース 苺のジェラート 苺のメレンゲを添えて

¥1,200

La soupe de chocolat chaud à la banane, espuma de banane, sorbet 4 fruits.  
*Hot chocolate and banana Espuma, 4 Fruit Sorbet*  
ヴァローナ社"バイペ ラクテ"のショコラショーとバナナのエスプーマ  
ソルベ・キャトルフリユイと共に

¥1,200

La fine gelée de "Manzana" aux fruits exotiques, milk shake aux fruits de la passion  
*Delicate jelly of manzana with tropical fruit 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

¥1,200