

Chouettes

庭のふくろう達

Petits Saveureaux Apéritif

Cocktail snack as a starter

食前のお楽しみ

Velouté de Topinambour, servi avec médaillon de Homard et Ormeau

Jerusalem artichoke' cream, served with homard lobster and abalone

トピナンプル(菊芋)のヴルーテ
コンソメのジュレ、鮑、オマール海老とともに

Foie gras du jour - Humour du Chef

Foie gras (duck's liver) in seasonal style

鴨のフォアグラと季節の素材を中場のスタイルで

Poisson blanc à la façon du jour, purée d' Apios et gnocchi de Potiron

Today's fish with Apios potato bean's puree and pumpkin' gnocchi

本日入荷の鮮魚を素材に合わせた調理法で
南瓜のニョッキとアピオスのビュレ、バルサミコ酢のアクセント

Suprême de Colvert rôti et son cuisse en galette, sauce Rouennaise

Roasted wild duck's breast and it's small meat pie, Rouennaise sauce

青首鴨、胸肉のロティと腿肉のパテ
果実のクルスティヤン、ルアネーズソース

Crème d' Anjou au Fraise et Meringue de Yaourt

Refreshing strawberry cream and yogurt meringue

莓の小さなクレームダンジュとヨーグルトのメレンゲ

L'ensemble des Pomme rouge rôti et Pain perdu de Calvados

Roasted Japanese red apple with Calvados flavored pain cake

紅玉林檜のロティとカルバドス酒のパンベルデュ
アカシアの蜂蜜ソース、シナモンのアイスクリーム

Café, Espresso, Thé, Infusion...et Mignardises

Coffee, Espresso, Tea, Herb tea...and petits fours

食後のお飲み物と小菓子

Menu à 15,750yen

Angelots

二人の小天使

Petits Saveureaux Apéritif

Cocktail snack as a starter

食前のお楽しみ

Cercle de Crabe et d' Avocat, à la crème de Homard et son gelée

Crab and avocad with caviar, crustacean cream and it's jelly

ずわい蟹とアヴォカドのセルクル仕立て
オマール海老エキスのクリームとジュレ、キャビアを添えて

Terrine de Foie gras et de Patate douce, Cacahouète confit et Balsamique

Terrine of duck's liver and sweet potato, balsamique sauce

鴨フォアグラと薩摩芋のプレス バルサミコ酢とビーナッツ

Gratin d' Ormeau, avec parfum de Truffe

Seasonal abalone's gratin with truffle flavor

鮑の贅沢なグラタン 黒トリュフの香り

Poisson blanc à la façon du jour, à la crème Safranée et sauce Périgueux

Poached anglerfish with safron cream and truffle Perigueux sauce

本日入荷の鮮魚を素材に合わせた調理法で
百合根を散らしたサフラン風味の軽いクリームとペリグーソース

Filet de Bœuf grillé aux Champignons et Canelloni, sauce au Vin rouge

Grilled Japanese prime beef with mushrooms, red wine sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリエ
玄米粉のカネロニと椎茸のファルシー、赤ワインソース

Mousse surprise au Jasmin et Cornet Mandarine

Refreshing Jasmine babble and tangerine cornet

ジャスミンの不思議な泡と小さなマンダリン・コルネ

Gâteau soufflé au Fromage, servi avec glace de la Pistache

Lightly cheese soufflé cake with pistachio' ice cream

フレッシュチーズのガトースフレ
シリア産ピスタチオのアイスクリームと赤い果実のソース

Café, Espresso, Thé, Infusion...et Mignardises

Coffee, Espresso, Tea, Herb tea...and petits fours

食後のお飲み物と小菓子

Menu à 18,900yen

Les Entrées

前菜

"Kobako-kani" (crabe Japonaise), en mousses de Camomille

"Kobako-kani"(seasonal femail crab) with chamomile flavor

香箱蟹のファルシー

甲殻エキスのクリームとカモミールのカプチーノ見立て

5,880yen

Gratin d'Ormeau, avec parfum de la Truffe noir

Seasonal abalone's gratin with truffle flavor

鮑の贅沢なグラタン 黒トリュフの香り

6,300 yen

"Gâteau Gibier", servi avec sorbet au plaquemine Kaki

Game meat and liver of duck, served with Kaki fruits' sherbet

「ガトー・ジビエ」

ジビエ肉とフォアグラのガトー仕立て、柿のソルベ添え

6,090yen

Foie gras de Canard poêlé ... "Humour de chef"

Foie gras (duck's liver) poele in chef's style

鴨フォアグラと季節の素材を中場のスタイルで・・・

5,250 yen

Entrée du Jour ... " Saveurs de la Saison"

Today's hors d'oeuvre with seasonal surprise

旬の素材を楽しむ本日の一皿

5,250 yen ~

Les Poissons

鮮魚料理

Homard Breton dans le style du jour _ à partir de 2 convives

Roasted Homard lobster in today 's style _ for 2 persons

ブルターニュ産オマール海老 本日のスタイルで

(2名様より承ります)

12,600 yen

Noix de Saint-Jacques poêlée aux Endives, Truffe aromatisée

Scallops sauté with truffle flavor, endive's gratin and it's puree

トリュフの香りに包まれたホタテ貝柱のソテー

アンディーヴのグラタンと滑らかなビュレとともに

6,830yen

Lotte de mer poêlée, à la crème Safranée et sa sauce Vin rouge

Anglerfish poele with safron cream and red wine sauce

あんこうのボワレ

香り豊かなキャビア・ドーベルジーヌとサフランクリーム、赤ワインのソース

6,090 yen

Poisson du Jour ... " Selon le marché de Tsukiji"

Today's fish from TSUKIJI fish market

築地より入荷した鮮魚料理を本日のスタイルで

5,250 yen ~

Les Viandes

肉料理

anneau de Bressane en crapaudine, sur la lit au condiment au Chou rouge
Roasted squab (young pigeon) with preserved red cabbage
ブレス産仔鳩のクラポディース
紫キャベツと赤ワインピネガーのコンディマン添え
6,500 yen

Noisette d' Agneau en croûte au Focaccia, son jus court au Romarin
Austrian rump chop in focaccia bread, rosemary flavored gravy sauce
豪州産サフォーク種仔羊背肉のフォカッチャ包み焼き
ローズマリー風味のジュのソース
6,300 yen

Sabayon aux Ris de veau et Champignons, en parfum de Truffe noir
Ives' softbread and wild mushrooms in Sabayon sauce, with truffle flavor
仔牛の胸線肉と旬の茸のサバイヨン
フランス産黒トリュフの香りに包まれて
6,700 yen

Filet de Bœuf grillé, Cannelloni à la fromage persil, sauce au Vin rouge
Grilled Japanese prime beef with cannelloni, red wine sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリエ
玄米粉のカネロニと椎茸のファルシー、赤ワインソース
8,400 yen (par 100g)

Gibier du jour ... "Caprice du chef"
Today's game meat dish as "chef's speciality"
季節のジビエ料理
6,300yen〜

Les Desserts

デザート

Coffret au Chocolat "Grand cru" et gelée d' Espresso, " imaginez, la Tiramisu
Chocolate's sherbet and Amaretto's ice cream, with bitter espresso sauce
濃厚なチョコレートとアマレットを思ばせた"ティラミス風" コフレ
ほろ苦いエスプレッソのジュレ
1,800 yen

Notre Savarin au Fraise et du chocolat blanc, parfumé au Kirsch
Kirsh flavored Savarin with fresh strawberries and white chocolate
莓とホワイトチョコレートのサバラン キルシュ酒の香り
濃厚な牛乳のソルベ、ソース・アングレーズ
2,100 yen

L'ensemble des Pomme rouge rôti et Pain perdu de Calvados
Roasted Japanese red apple with Calvados flavored pain cake
紅玉林檜のロティとカルバドス酒のパンベルデュ
アカシアの蜂蜜ソース、シナモンのアイスクリーム
2,300 yen

Gâteau soufflé au Fromage, servi avec glace de la Pistache
Lightly cheese souffle cake with pistachio ice cream
フレッシュチーズのガトースフレ
シシリア産ビスタチオのアイスクリームと赤い果実のソース
2,300 yen

Dessert du jour ... " l'Esprit de Pâtissière "
Today's Dessert with seasonal fresh fruits
季節の果実を使ったシェフパティシエおすすめのデザート
2,100 yen〜