



“à table!”

ア・ターブル

Please select one dish from each course category to complete your bespoke menu.

(Same menu for the entire table / Pre-order 4 days in advance)

コースをお好みのお料理で組み立てていただくことができます。それぞれのカテゴリーから1品ずつお選びください。
(皆さままで同じコースのご提供とさせていただきます。メニューはご予約の4日前までにお知らせいただけますようお願い申し上げます。)

18,000

Per person

Aperitif Courses

前菜

Flammekueche フラメンケッシュ	Alsatian style pizza, made of bread dough rolled out very thin covered with crème fraîche, thinly sliced onions and lardons. アルザス風薄焼きピッツァ フレッシュクリーム スライスオニオン ラルドンを添えて	Alsace アルザス
Pieds de Cochon ピエドコシオン	“Gratinated” pig trotters and snails; cooked with garlic and parsley. ピエドコシオンとエスカルゴのグラティネ	Sud-Ouest 南西フランス
Pissaladière ピサラディエール	Tart made of slow simmered onions, anchovies and olives; which is then cooked in the bread oven. じっくり煮た玉葱 アンチョビ オリーブのタルト	Provence プロヴァンス
Gougères グジェール	Generous warm cheese puffs made of Comté cheese; always served as an aperitif. ブルゴーニュ地方伝統のチーズのシュー	Bourgogne ブルゴーニュ

Starter Courses

スターター

Pâté-en-croûte パテ アンクルート	Pork-Veal- Chicken-based Alsatian terrine, baked in a crust with black truffle; served with green salads and French pickles. 豚肉 仔牛肉鶏肉で作るアルザス風テリーヌと黒トリュフ グリーンサラダ フレンチピクルスと共に	Alsace アルザス
Petits farcis プティファルシイ	Petits farcis niçois are colorful tomatoes, red bell peppers, zucchini and eggplants; stuffed with their own flesh then “gratinated” with parmesan cheese. ニースのプティファルシイ トマト 赤ピーマン ズッキーニ 茄子	Provence プロヴァンス
Jambon Persillé ジャンボン ペルシエ	A terrine made of pork shoulder, onion, mustard and a lot of parsley. Served with toasted country bread grated with garlic and a mesclun salad. ハムとパセリのテリーヌ	Bourgogne ブルゴーニュ

Main Courses

メインコース

Choucroute シュークルート	Sauerkraut served with an extensive selection of sausages and salted meats; paired with potatoes and traditional mustard. ソーセージと豚肉の部位のセレクト ジャガイモとマスタード アルザスの伝統的なレシピで	Alsace アルザス
Cassoulet カスレ	Traditional stew made of slow-cooked premium white beans with pork belly, pork shoulder, pork knuckles, pork skin and Toulouse sausage, then “gratinated” in the oven. Served with a fresh green salad seasoned with shallots. じっくりと煮込んだ白いんげん豆 豚肉 ソーセージのグラタン	Sud-Ouest 南西フランス
Bouillabaisse ブイヤベース	This traditional fish stew is originated from the port city of Marseille and is accommodated with a mix of rock fishes, lobster and saffron-flavored potatoes. マルセイユ伝統のブイヤベース カサゴ ロブスター スープドポワソン サフラン風味のジャガイモ	Provence プロヴァンス
Bœuf Bourguignon ブフ ブルギニオン	Beef stewed with red wine from Burgundy together with carrot, onions and aromatic herbs. Served with buttery mash potatoes. ブルゴーニュ地方の牛肉の煮込みとマッシュポテト	Bourgogne ブルゴーニュ



Cheese Courses チーズ

Munster マンステール	Pungent and soft cow's milk cheese served with cumin seeds and toasted country bread. 刺激的な香りと優しい口当たりをあわせ持つ牛のチーズ クミンシードとパン・ド・カンパーニュ	Alsace アルザス
Ossau Iraty オッソーイラティ	Sheep-milk cheese from the northern part of the Basque Country, along the Pyrenees Mountain; paired with confit eggplant and chilli pepper from Espelette. ピレネー山脈沿い北バスク地方の羊乳チーズ 茄子のコンフィとエスペレット産のチリペッパーを添えて	Sud-Ouest 南西フランス
Le Picodon フロマージュ ピコドン	An AOC goat cheese, slightly piquant, traditionally served with olive oil and toasted bread. AOC シェーブルチーズ	Provence プロヴァンス
Brillat Savarin ブリヤサヴァラン	Very rich white triple-cream cheese which sourced its name from Mr. Savarin, a French lawyer and gastronomy from the 18 th century. 18世紀の美食家ブリヤ＝サヴァランの名を冠した白カビのチーズ	Bourgogne ブルゴーニュ

Dessert Courses デザート

Vacherin ヴァシュラン	A meringue crust filled with crème Chantilly, vanilla ice cream, raspberry sorbet and fresh raspberry coulis. クリーム メレンゲ バニラアイスクリーム ラズベリーのソルベ フレッシュラズベリーのクーリ	Alsace アルザス
Tarte aux Pommes タルト オ ポム	The Chartron apple tart is a specialty from Bordeaux, served with a red wine syrup coulis. ボルドー地方の林檎のタルトと赤ワインのクーリ	Sud-Ouest 南西フランス
Tropézienne トロペジエンヌ	This dessert carries the name of its origin, the famous and posh village of Saint Tropez. A circular brioche flavored with orange, and stuffed with two different crème patissière. ブリオッシュとムースリースクリーム	Provence プロヴァンス
Poire Belle Dijonnaise ポワール ベルディジョネーズ	Syrup-poached pear, coated with black currant coulis; served with vanilla ice cream and caramelized almonds. 洋梨の赤ワインコンポート バニラアイスクリームとアーモンドのキャラメリゼ	Bourgogne ブルゴーニュ

Sommelier's Regional Wine Paring Recommendation ソムリエによる地域ごとのワイン ペアリング

5 wines 5種のワイン	12,000
3 wines 3種のワイン	8,000

The price is in Japanese Yen, exclusive of 30,000 one-time room charge, consumption tax and subject to service charge.

(With a minimum spending of 200,000 except room charge, tax and service charge, the room charge will be waived)

上記は日本円での表示価格で、別途個室料 30,000 円と消費税、サービス料を申し受けます。

(ただし、個室料・税・サービス料を抜いたご利用金額の合計が 200,000 円以上の場合は、個室料を免除させていただきます。)