



# “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

<b>Flammekueche</b> 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
<b>Pieds de Cochon</b> 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
<b>Pissaladière</b> 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
<b>Gougères</b> 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

<b>Pâté-en-croûte</b> 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
<b>Petits farcis</b> 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
<b>Jambon Persillé</b> 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

<b>Choucroute</b> 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
<b>Cassoulet</b> 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
<b>Bouillabaisse</b> 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. (Supplement 1,000) 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 (プラス 1,000)	Provence プロヴァンス
<b>Bœuf Bourguignon</b> 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

<b>Munster</b> 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
<b>Ossau Iraty</b> 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
<b>Le Picodon</b> 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
<b>Brillat Savarin</b> 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 <sup>th</sup> 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

<b>Vacherin</b> 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
<b>Tarte aux Pommes</b> 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
<b>Tropézienne</b> 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
<b>Poire Belle Dijonnaise</b> 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 Pairing 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 13% 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、13%の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。)