

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Dinner -JPY14,000
December 26, 29, 30

LE MARCHÉ

マルシェ

Dinner - JPY17,000
December 19, 22, 25-30
January 2, 3

Canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée 前菜

Ballotine de caille au ris de veau · chutney de prunes acidulées · salade d'hiver
鶉とリドヴォーのパロティーヌ 酸味を効かせたプルーンのチャツネ 冬のサラダ
Quail and sweetbread ballotine · sour plum chutney · winter salad

Le velouté スープ

Velouté de topinambour · île flottante à la truffe · sacristain au parmesan
菊芋のヴェルーテ トリュフ風味のイルフロットタン パルメザンチーズのパイを添えて
Jerusalem artichoke velouté · floating island flavoured with truffle · parmesan cheese puff

Le homard オマール海老

Homard rôtis en carapace · mousseline de choux fleurs au caviar · sauce vin rouge · concombre glacé
オマール海老のロティ カリフラワーのムースリーヌとキャビア 胡瓜のグラッセ 赤ワインソース
Lobster roasted in the shell · cauliflower mousseline with caviar · red wine sauce · glazed cucumber

La viande 肉料理

Tourte de chevreuil, foie gras et truffe noire (10gr) · pâte de coing caramélisé · corne d'abondance
蝦夷鹿とフォアグラ 黒トリュフ (10g) のトウルト カラメリゼした花梨のピュレ トランペット茸
Venaison, foie gras and black truffle (10gr) pie · caramelized quince paste · black trumpet mushrooms

Les fromages チーズ

Variété saisonnière de fromage
季節のチーズセレクション
Seasonal cheese selection

Le dessert デザート

Palet de chocolat grand crus Guanaja · noix de pécan caramélisées · glace à la fève de tonka
パレ・ド・ショコラ・グアナラ ピーカンナッツのカラメリゼ トンカ豆のアイスクリーム
Guanaja grand cru chocolate "palet" · caramelized pecan nuts · tonka bean ice cream

Le café ou le thé, le petit-four et la sélection de chocolat コーヒー または 紅茶 プティフルとチョコレート

Coffee or tea, the petit-four and a variety of chocolat

MENU 6 PLATS 6皿のコース 6-course menu 17,000

MENU 4 PLATS 4皿のコース 4-course menu 14,000

Choix de l'entrée ou de velouté · La viande · Le fromage · Le dessert
前菜またはスープ・肉料理・チーズ・デザート
Choice of appetizer or velouté · Meat · Cheese · Dessert

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

LE PASSY

パッシー

Dinner
December 19, 22, 25-30
January 2-3

Canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜

Carpaccio de bar mimosa · caviar et oeuf de caille mollet · soupe de coquillage
スズキのカルパッチョ ミモザ風 鶉の卵とキャビア コキアージュのスープを添えて
Seabass carpaccio mimosa · caviar and soft quail egg · shellfish soup

L'entrée chaude 温前菜

Royale de potimarron · glace topinambour · neige de parmesan
南瓜のロワイヤルと菊芋のアイスクリーム パルメザンチーズの雪
Pumpkin custard · jerusalem artichoke · parmesan cheese "snow"

Le coquillage 貝

Saint jacques rôties et ormeau d'Hokkaido · betterave au caviar · pâte de citron
北海道産帆立貝と鮑のロティ ビーツとキャビア レモンのピューレ
Roasted scallops and abalone from Hokkaido · beetroot with caviar · lemon paste

Le homard オマール海老

Homard bleu breton facon "thermidor"
ブルターニュ産オマール海老の“テルミドール”
Blue lobster from Brittany "Thermidor" style

Le granité グラニテ

Granité au champagne Ruinart · coulis de poire · gel de Cointreau
シャンパン“ルイナール”のグラニテ 洋梨のクーリとコアントローのジェル
Champagne Ruinart granité · pear coulis · Cointreau jelly

Le chevreuil 鹿

Filet de chevreuil rôti en habit de cresson · coing caramélisé · dauphine grand veneur · moutarde de cremona
クレソンを纏った蝦夷鹿のロースト 花梨のカラメリゼ ジャガイモのグラタン クレモンマスタード
Roasted venison tenderloin topped with a watercress foam · caramelized quince · "grand veneur" potatoes · cremona mustard

ou または or

Le boeuf 牛

Tournedos de boeuf A5 rôti · raviole de foie gras · pomme fondante · sauce périgieux
A5 牛フィレのロースト フォアグラのラビオリとポムフォンダン ソースペリグー
Roasted A5 beef tournedos · foie gras ravioli · fondant potato · sauce périgieux

Les fromages チーズ

Variété saisonnière de fromage
季節のチーズセレクション
Seasonal cheese selection

Le dessert デザート

Palet de chocolat grand crus Guanaja · noix de pécan caramélisées · glace à la fève de tonka
パレ・ド・ショコラ・グアナラ ピーカンナッツのカラメリゼ トンカ豆のアイスクリーム
Guanaja grand cru chocolate "palet" · caramelized pecan nuts · Tonka bean ice cream

Le café ou le thé, le petit-four et la sélection de chocolat コーヒー または 紅茶 プティフルとチョコレート

Coffee or tea, the petit-four and a variety of chocolat

23,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Dinner
December 19-22

MENU DES FÊTES フェスティブメニュー

Canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜

Carpaccio de bar mimosa · caviar et oeuf de caille mollet · soupe de coquillage
スズキのカルパッチョ ミモザ風 鶉の卵とキャビア コキアージュのスープを添えて
Seabass carpaccio mimosa · caviar and soft quail egg · shellfish soup

Le coquillage 貝

Saint jacques rôties et ormeau d'Hokkaido · betterave au caviar · pâte de citron
北海道産帆立貝と鮑のロティ ビーツとキャビア レモンのピューレ
Roasted scallops and abalone from Hokkaido · beetroot with caviar · lemon paste

Le homard オマール海老

Homard bleu breton facon "thermidor"
ブルターニュ産オマール海老の“テルミドール”
Blue lobster from Brittany "Thermidor" style

Le foie gras フォアグラ

La raviole de foie gras · truffe noire
フォアグラのラビオリと黒トリュフ
The foie gras ravioli · black truffle

La truffe トリュフ

La gauffre · truffe noire · endive · mimolette de 18 mois
黒トリュフ風味のゴーフル アンディーブと18カ月熟成ミモレット
The waffle · black truffle · endive · 18-month mimolette cheese

Le chevreuil 鹿

Filet de chevreuil rôti en habit de cresson · coing caramélisé · dauphine grand veneur · moutarde de cremona
クレソンを纏った蝦夷鹿のロースト 花梨のカラメリゼ ジャガイモのグラタン クレモンマスタード
Roasted venison tenderloin topped with a watercress foam · caramelized quince · "grand veneur" potatoes · cremona mustard

Les fromages チーズ

Variété saisonnière de fromage
季節のチーズセレクション
Seasonal cheese selection

Le dessert デザート

Palet de chocolat grand crus Guanaja · noix de pécan caramélisées · glace à la fève de tonka
パレ・ド・ショコラ・グアナラ ピーカンナッツのカラメリゼ トンカ豆のアイスクリーム
Guanaja grand cru chocolate "palet" · caramelized pecan nuts · Tonka bean ice cream

Le café ou le thé, le petit-four et la sélection de chocolat コーヒー または 紅茶 プティフールとチョコレート

Coffee or tea, the petit-four and a variety of chocolat

30,000

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Dinner
December 23, 24, 25

LE MENU DE NOËL

クリスマスメニュー

Canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜

Tranche de foie gras de canard · truffe · brioche toastée · gelée au gewürztraminer
鴨のフォアグラのテリーヌ トリュフとブリオッシュのトースト ゲヴェルツトラミネールのジュレ
Duck foie gras · truffle · toasted brioche · gewürztraminer jelly

L'entrée chaude 温前菜

Langoustine pochée · royale de potimarron · glace topinambour · neige de parmesan
ラングスティーヌのポッシェ 南瓜のロワイヤル
菊芋のアイスクリームとパルメザンチーズの雪
Poached langoustine · pumpkin custard · jerusalem artichoke · parmesan cheese "snow"

Le poisson 魚

Koulibiac de saumon · beurre blanc à la vodka · caviar oscietra
サーモンのクリビヤック風 ウォッカを効かせたブルブラン オシェトラキャビア
Salmon koulibiac · butter sauce with vodka · oscietra caviar

Le granité グラニテ

Granité au champagne Ruinart · coulis de poire · gel de Cointreau
シャンパン "ルイナール" のグラニテ 洋梨のクーリとコアントローのジェル
Champagne Ruinart "granité" · pear coulis · Cointreau jelly

Le canard 鴨

Canard de Challans et foie gras en tourte · sauce porto · salade d'hiver · truffe noire
シャラン産鴨肉とフォアグラのトルト ポルトソース 冬のサラダと黒トリュフ
Challans duck and foie gras in a pie · red port wine sauce · winter salade · black truffle

Le boeuf 牛

Boeuf A5 rôti en Châteaubriand · pommes soufflées · sauce perigueux
A5牛フィレのロースト ポムスフレ ソースペリゲー
Roasted A5 beef served as a Châteaubriand · souffléed potatoes · sauce périgueux

Le fromage チーズ

Brie de Meaux de chez Anthony truffé par nos soins
アントニーのブリー・ド・モー 黒トリュフを挟んで
Brie cheese from Anthony stuffed with truffle

Le dessert デザート

Boule de neige en sucre · sorbet au mikan · brisure de marron
ブール・ド・ネージュ 小さい栗とミカンのソルベ
Sugar snow bowl · mikan sorbet · chestnut crumbs

Le café ou le thé, le petit-four et la sélection de chocolat コーヒー または 紅茶 プティフールとチョコレート

Coffee or tea, the petit-four and a variety of chocolat

35,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Dinner
December 31
January 1

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

シェフ ニコラ ブジェマがお届けする ホリデー メニュー

Canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜

Mille-feuille à la strasbourgeoise · foie gras d'oie · truffe noire
ガチョウのフォアグラと黒トリュフのミルフィーユ
"Strasbourg" style napoleon · goose foie gras · black truffle

Le coquillage 貝

Saint jacques pochées · eau de topinambour · moutarde de Crémone
帆立貝のポッシュェ 菊芋のブイヨンとクレモンマスタード
Poached scallops · jerusalem artichoke water · Cremona mustard

L'œuf 卵

L'œuf soufflé aux truffes noires · dandelion en salade · toast demi deuil
卵のスフレ 黒トリュフ風味 ほろ苦いサラダとトースト "ドゥミドゥライユ"
Souffléed egg with black truffle · bitter salad · truffle toast "demi deuil"

Le poisson 魚

Koulibiac de saumon façon Nicolas II · caviar
サーモンのクリビヤック風 キャビア添え
Salmon koulibiac as for Nicolas II style · caviar

Le granité グラニテ

Granité au champagne Ruinart · coulis de poire · gelée de Cointreau
シャンパン "ルイナール" のグラニテ 洋梨のクーリとコアントローのジェル
Champagne Ruinart "granité" · pear coulis · Cointreau jelly

Le boeuf 牛

Filet de bœuf A5 frotté au poivre de sarawak en croute de sel
Laitue farcie · pommes de terre boulangères
A5 牛フィレのロースト フォアグラのラビオリとポムフォンダン ソースペリゲー
Beef tenderloin A5 with Sarawak pepper cooked in a salt crust
Stuffed lettuce · "boulangère" potatoes

Le fromage チーズ

Brie de Meaux de chez Antony truffé par nos soins
アントニーのブリー・ド・モー 黒トリュフを挟んで
Brie cheese from Antony stuffed with black truffle

Le dessert デザート

Boule de neige en sucre · sorbet au mikan · brisure de marron
ブール・ド・ネージュ 小さい栗とミカンのソルベ
Sugar snow bowl · mikan sorbet · chestnut crumbs

Le café ou le thé, le petit-four et la sélection de chocolat コーヒー または 紅茶 プティフルとチョコレート
Coffee or tea, the petit-four and a variety of chocolat

35,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.