

L E M A R C H É
マルシェLunch menu
ランチメニュー

Les canapés カナッペ

L'entrée froide 冷前菜

Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte · gelée au porto rouge · condiments de saison
仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 赤ポルト酒のジュレ 季節のコンディメント

Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust · port wine jelly · seasonal condiments

ou または or

Bavaroise de navet et gelée · velouté de laitue · oursin de Hokkaido

かぶのババロアとジュレ レタスのヴェルーテと北海道産雲丹

Turnip Bavarian with jelly · lettuce velvety · Hokkaido sea urchin

L'entrée chaude 温前菜

L'œuf de ferme poché · soupe de poisson au safran · ratatouille niçoise

ポーチドエッグ スーポドボワソンとニース風ラタトゥイユ サフランの香り

Poached farm egg · fish soup with saffron · ratatouille "Niçoise" style

ou または or

Tartelette avocat-tomate · ricotta et huile de basilic · salade de fenouil

トマトとアボカドのタルトレット リコッタチーズとバジルオイル フェネルのサラダ

Tomato and avocado tartlet · ricotta cheese with basil oil · fennel salad

Le poisson 魚料理

La raie d'Hakodate croûte de câpres · Pomme de terre écrasée · pâte de citron

北海道産エイとケッパーのクルート じゃがいものエクラゼとレモンペースト

Hakodate wing skate with caper crust · crushed potato · lemon paste

La viande 肉料理

Epaule de porc iberique confite et chorizo · aubergine grillée-braisée · polenta crémeuse

イベリコ豚肩肉のコンフィ 茄子のブレゼとチョリソー なめらかなポレンタ

Iberiko pork shoulder confit and chorizo · grilled and braised eggplant · creamy polenta

ou または or

Le faux-filet japonais Rossini · pommes soufflées · sauce Périgueux (avec supplément 4,000)

国産牛サーロインのロッシーニ風 ポムスフレ ソースペリゲー (プラス 4,000)

Japanese beef sirloin in Rossini style · pommes soufflées · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le dessert デザート

Tendre palet de chocolat à la coco · parfum de passion · sorbet mangue

チョコレートとココナッツのパレット パッションフルーツとマンゴーのソルベ

Soft chocolate palet with coconut · flavour of passion fruit · mango sherbet

Café et les petits fours コーヒーとプティフール

L E F I G A R O Menu 5 plats 5 皿のコース 5-course menu

7,500

L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson · La viande · Le dessert

冷前菜のチョイス · 温前菜のチョイス · 魚料理 · 肉料理 · デザート

Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish · Meat · Dessert

L E P A R I S I E N Menu 4 plats 4 皿のコース 4-course menu

5,900

L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert

冷前菜のチョイス · 温前菜のチョイス · 魚料理または 肉料理 · デザート

Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish or meat · Dessert

L' E X P R E S S Menu 3 plats 3 皿のコース 3-course menu*

4,800

L'entrée froide ou chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert

冷前菜 または 温前菜を一品 · 魚料理または 肉料理 · デザート

Choice of one cold appetizer or hot appetizer · Fish or meat · Dessert

[* Disponible uniquement en semaine - Available only on weekdays - 平日のみのご用意となります]

LE PASSY
パッシーLunch menu
ランチメニュー

Les canapés カナッペ

La thon マグロ

Tartare de thon aux gingembre · tomates cerises et sorbet · gelée d'olive noire
まぐろのタルタル生姜風味 トマトのソルベとシロップ 黒オリーブのジュレ
Tuna tartare with ginger · cherry tomato sorbet · black olive jelly

Le champignon きのこと

La raviole de champignon de saison · giroles · morilles · soupe crémeuse
きのこのラヴィオリ ジロール モリール クレメしたきのこのブイヨン
Seasonal mushroom ravioli · chanterelle · morels · creamy soup

Le Kinmedai 金目鯛

Kinmedai cuit sur la peau · moules à la marinières · purée de courgette
金目鯛のポワレ ムール貝のマリエール ズッキーニのピューレ
Pan-sautéed Kinmedai · mussels in "Mairinière" style · zucchini purée

La viande 肉料理

Le veau de lait rôti aux aromates de printemps · échalote confite · salade pastorale
乳飲み仔牛肉のロティ エシャロットのコンフィ ハーブのサラダと共に
Roasted milk fed veal with spring aromatics · shallot slowly confit · flavourful herbs salad
ou または or
Le filet de bœuf A5 Rossini · pommes soufflées · sauce Périgieux (avec supplément 4,000)
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシェニ風 ポムスフレ ソースペリゲー (プラス 4,000)
Japanese A5 beef tenderloin in Rossini style · pommes soufflées · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le camembert ou le pre-dessert

カマンベールの一皿 または プレデザート
Camembert or pre-dessert

Le dessert デザート

Péché japonaise pochée au sirop · gelée de champagne · sorbet fraise des bois-groseille
桃のコンポート シャンパーニュのジュレ 木いちごとグロゼイユのソルベ
Poached Japanese peach syrup · champagne jelly · wild strawberries and redcurrant sorbet

Café et les petits fours コーヒーとプチフール

12,000

LA CARTE
アラカルト

Les entrées froides 冷たい前菜 Cold appetizers

Bavaroise et gelée de navet, velouté de laitue oursin de Hokkaido et caviar Kaviari かぶのババロアとジュレ レタスのヴルーテ 北海道産雲丹とキャビア Turnip Bavarian and jelly, lettuce velvety Hokkaido sea urchin and Kaviari caviar	8,500
Tartare de thon aux gingembre tomates cerises et sorbet gelée d'olive noire まぐろのタルタル生姜風味 トマトのソルベとシロップ 黒オリーブのジュレ Tuna tartare with ginger, cherry tomato sorbet and black olive jelly	4,500
La compression de foie gras et pistache, gelée acidulée au vin rouge et mini brioche フォアグラのコンプレッションとピスタチオ 赤ワインのジュレ 小さなブリオッシュ Foie gras compression with pistachio, red wine jelly and baby brioche	5,000
Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croute, gelée au porto rouge et condiments saison 仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 赤ポルト酒のジュレ 季節のコンディメント Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust, port wine jelly and seasonal condiments	3,500

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

La raviole de champignon de saison aux girolles, morilles et soupe crémeuse 季節のきのこのラヴィオリ ジロール茸 モリーユ茸とクレメしたきのこのブイヨン Seasonal mushroom ravioli with chanterelle, morels and creamy soup	4,000
L'œuf de ferme poché, soupe de poisson au safran et ratatouille niçoise ポーチドエッグ スーポドポワソンとニース風ラタトゥイユ サフランの香り Poached farm egg, fish soup with saffron and ratatouille "Niçoise" style	3,000

Le supplément de 10 gr de caviar
新鮮なキャビア(10g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 10 g of Caviar

3,500

LA CARTE

アラカルト

Les poissons et crustacé 魚・甲殻類 Fish and crustacean

Le homard breton en mousseline et robe de courgette, bisque de homard et Jun-sai 9,500
ズッキーニを纏ったブルターニュ産オマール海老 そのビスクとじゅん菜
Britany Lobster tail wrapped in zucchini, lobster bisque and water shield

Le poisson du jour choisi par le chef cuisiné en bouillabaisse Berlugane 6,500
シェフおすすめ本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て
Chef's choice of today's fish prepared in "bouillabaisse" from Beaulieu

La raie d'Hakodate crôte de câpres, pomme de terre écrasée et pâte de citron 5,500
北海道産エイとケッパーのクルート ジャガイモのエクラゼとレモンペースト
Hakodate wing skate with caper crust, crushed potato and lemon paste

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) Rossini, pommes soufflées, artichaut camus et sauce Périgueux 18,000
A5 黒毛和牛フィレ肉 (130 g) のロティ ロッシーニ風 ポムスフレとアーティチョーク ソースペリグー
Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, potatoes soufflées and artichoke
served with black truffle sauce

Le carre d'agneau Français Vert Pré aux sucs de navarin, vol au vent d'épaule confite aux fèves 7,000
フランス産仔羊の“ヴェール プレ”仕立てとナヴァランのジュ 肩肉のヴォローヴァンと空豆
French lamb “Vert pré” style with Navarin juice, shoulder confit in a case of puff pastry “vol au vent” and broad beans

Le quasi et le ris de veau de lait rôti, échalote confite et salade pastorale 8,500
仔牛もも肉とリードヴォーのロティ エシャロットのコンフィ サラダパストラル
Roasted milk fed veal rump and sweetbread, shallot slowly confit and flavourful herbs salad

Pigeon de Racan mature puis cuit au grill, aubergine grillé-braisée, polenta crémeuse et jus au tamarin 9,000
ラカン産鳩胸肉のグリエ 茄子のブレゼ なめらかなポレンタとタマリンドの風味のジュ
Racan pigeon matured then grilled, eggplant grilled and braised and creamy polenta and tamarind juice