

LE MARCHÉ

マルシェ

Les 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

Pâté de trois viandes (volaille, porc et veau) en croûte · sucs de betterave · condiments de saison
鶏 豚 仔牛のパテアンクルート 煮詰めたビーツ 季節のコンディメント

Three meats terrine (chicken, pork and veal) in a crust · beetroot juice · seasonal condiments
ou または or

Tartelette de sardines marinées · poivron rouge confit et ricotta · huile de basilic
鯛のマリネのタルトレット 赤パプリカのコンフィとリコッタ バジルオイル
Marinated sardines tartlet · red bell pepper confit and ricotta · basil oil

L'entrée chaude 温前菜

L'œuf de ferme cuit mollet · mimosa d'asperge verte · soupe de coquillage (supplément caviar 1gr 400)
半熟卵とアスパラガスのミモザ風 スープレコキアージュ (キャビアの追加 1g 400)

Soft boiled farm egg · green asparagus mimosa · shellfish soup (supplement caviar 1gr 400)
ou または or

Royale de courgette à la menthe · tartare de tomate · soupe légère de tomate
ズッキーニのロワイヤル トマトのタルタル 軽いスープと共に
Zucchini and mint custard · tomato tartar · light tomato soup

Le poisson 魚料理

Traditionnelle bourride d'Hokkaido · fenouil braisé à la Sambuca · aioli
北海道産魚介のブーリッド フヌイユのブレゼ サンブーカ風味 アイオリ

Traditional Hokkaido "bourride" · braised fennel flavoured with Sambuca · aioli

La viande 肉料理

Longe de porc de lwachu grillée confite · sauce diable aux condiments estivaux · aubergine aigre douce
岩中豚ロースのグリエ 甘酸っぱい茄子とコンディマン ソースディアブル

Grilled and marinated lwachu Pork loin · Diable sauce with summer condiments · sweet and sour eggplant
ou または or

Faux filet japonais (70 gr) rôti · artichauts confits · sauce périgieux (avec supplément 4,000)
国産牛サーロインのロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース (プラス 4,000)

Roasted Japanese beef sirloin (70 g) · artichoke confit · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le dessert デザート

Le palet de chocolat au pain d'épices · glace caramel à la fleur de sel · amande Polignac · fruit de la passion
チョコレートのパレットとパンドエピス 塩キャラメルのアイスクリームとアーモンド パッションフルーツ

Chocolate ganache with ginger bread flavour · caramel and sea salt ice cream · Polignac almond · passion fruit

Café et le petit four コーヒーとプティフール

LE FIGARO Menu 5 plats 5 皿のコース 5-course menu 7,000

L'amuse bouche · L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson · La viande · Le dessert
アミューズブッシュ · 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

Amuse-bouche · Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish · Meat · Dessert

LE PARISIEN Menu 4 plats 4 皿のコース 4-course menu 5,500

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'EXPRESS Menu 3 plats 3 皿のコース 3-course menu* 4,500

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]

Tous les prix sont en Yen Japonais, 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 consumption tax and subject to 13% service charge.

LE PASSY
パッシー

Les canapés カナッペ

L'entrée froide 冷前菜

Tartare de thon rouge et tomate · ricotta de Mirasaka · sorbet à la tomate et genièvre
マグロとトマトのタルタル 三良坂リコッタとジェニエール風味のソルベ
Tuna and tomato tartar · Mirasaka ricotta · tomato and juniper sorbet

L'entrée chaude 温前菜

L'œuf de ferme cuit mollet · mimosa d'asperge verte · soupe de coquillage · caviar Kaviari (8gr)
半熟卵とアスパラガスのみもザ風 スープレコキアージュ キャビア
Soft boiled farm egg · green asparagus mimosa · shellfish soup · Kaviari's caviar (8g)

Le poisson 魚料理

La sole de Bretagne braisée · l'huître chaude aux épinards · sauce Champagne
ブルターニュ産ソールのブレゼ 牡蠣とほうれん草 ソースシャンパーニュ
Braised Sole from Brittany · hot oyster with spinach · Champagne sauce

Le granité グラニテ

Le granité au melon et macvin du Jura · gel de raisin Delaware · feuille de poivre kinomé
メロンのグラニテとマクヴァンドジュラ デラウエアのジェル 木の芽
Red melon granité with Macvin wine from Jura · Delaware gel · Kinome pepper leaf

La viande 肉料理

L'agneau de lait Français rôti en croute de marjolaine · aubergines confites · pomme fondante · salade pastorale
フランス産アニョードレのロティ マジョラムのクルートと茄子のコンフィ
ポムフォンダンとハーブのサラダ

Roasted French milk fed lamb with marjoram crust · eggplant confit · potato fondant · fines herbs salad

ou または or

Filet de boeuf japonais A4 (70 gr) rôti · artichauts confits · sauce périgieux (avec supplément 5,000)

A4和牛フィレ肉のロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース (プラス 5,000)

Roasted A4 Japanese beef tenderloin (70 g) · artichoke confit · black truffle sauce (supplement charge 5,000)

Le dessert デザート

Les cerises japonaises marinées au Kirsh · blanc manger à la vanille de Tahiti · parfait au parfum de jasmin
サクランボのマリネとタヒチ産バニラのブランマンジェ ジャスミンの香りのパルフェ

Marinated Japanese cherry with Kirsh · Tahiti vanilla "Blanc Manger" · Jasmine flower parfait

Café et le petit four コーヒーとプティフル

12,000

Tous les prix sont en Yen Japonais, 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 consumption tax and subject to 13% service charge.