

## 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

Sardines marinées · mousseline de choux fleur · pomme pont neuf et coquillages

鯛のマリネとカリフラワーのムースリーヌ ポムポンヌフとコキアージュ

Marinated sardines · cauliflower mousse · crispy potato "pont neuf" style with clams

## L'entrée chaude 温前菜

L'œuf de ferme poché · coulis de poivron et soubressade ibérique · soupe de poisson de roche

ポーチドエッグ パプリカのクーリとイベリコ豚のチョリソー スーポドポワソン

Farm poached egg · parika paste and iberico soubressade · rock fish soup

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

Saumon confit doucement · purée de potiron acidulée · sauce Genevoise et rhubarbe

サーモンのコンフィ 酸味のあるカボチャのピューレ 赤ワインソースとリュバーブ

Salmon confit · tangy pumpkin puree · red wine sauce and rhubarb

## 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 rôti · giroles sautées · sauce périgueux (avec supplément 4,000)

国産牛サーロインのロティ ジロール茸のソテー 黒トリュフソース (プラス 4,000)

Roasted Japanese beef sirloin · pan sautéed chanterelles mushroom · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

## Le dessert デザート

Palet de chocolat Alpaco · cœur coulant à la menthe fraîche · crème glacée rafraichissante au gingembre

アルパコチョコレートのパレット ミントのクリームとアイスクリーム 生姜風味

Alpaco chocolate · fresh mint liquid · refreshing ice cream with ginger

## 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]

## LE PASSY

## パッシー

## Les canapés カナッペ

## L'entrée froide 冷前菜

Oursin · ricotta · Blanc mangé de maïs · gelée de cresson  
とうもろこしのブランマンジェ 雲丹とリコッタチーズ クレソンのジュレ  
Sea urchin · ricotta · corn blanc mange watercress jelly

## L'entrée chaude 温前菜

Ormeaux confit au beurre grenoblois · huître au champagne · toast de brioche marin  
鮑のコンフィ グルノーブル風 シャンパーニュで火入れした牡蠣 海の香りのトースト  
Confit abalone with a « Grenoble » butter · oyster in champagne · sea flavour brioche toast

## Le poisson 魚料理

Kijihata japonais rôti · fenouil braisé aux aromates estivaux · jus de bouillabaisse  
キジハタのロティ 柑橘のマルムラードとフヌイユのブレゼ プイヤベースソース  
Roasted Japanese Kijihata grouper · braised fennel with summer aromatics · bouillabaisse jus

## 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 · socca et coulis d'aubergine · salade pastorale  
フランス産乳のみ仔羊のロティ マジョラムのクルート ソッカと茄子のクーリ ハーブのサラダ  
Roasted French milk fed lamb with marjoram crust · chick pea galette and eggplant coulis · fines herbs salad

ou または or

Filet de bœuf japonais A5 rôti · giroles sautées · sauce périgieux (avec supplément 5,000)  
A5黒毛和牛フィレ肉のロティ ジロール茸のソテー 黒トリュフソース (プラス 5,000)

Roasted A5 Japanese beef tenderloin · pan sautéed chanterelles mushroom · black truffle sauce (supplement charge 5,000)

## Le dessert デザート

Pêche Adrienne · sorbet à la fraise sauvage · meringue au poivre long  
桃のポッシェ “アドリエンヌ” 野イチゴのソルベ ロングペッパーの香りのメレンゲ  
Peach “Adrienne” style · wild strawberry sorbet · meringue flavoured with long pepper

## Café et le petit four コーヒーとプティフール

12,000

# LA CARTE

## アラカルト

### Les entrées froides

#### 冷たい前菜

##### Cold appetizers

La langoustine à la russe, gelée de crustacé de coco, tartare de mangue et caviar Kaviari (10g) ラングスティーヌのロシア風 甲殻類とココナッツのジュレ マンゴーのタルタルとキャビア(10g) Langoustine "Russian" style with crustacean and coconut water jelly, mango tartar Kaviari Caviar(10g)	9,000
Pâté de trois viandes (volaille, porc et veau) en croûte, sucs de betterave et condiments de saison 鶏 豚 仔牛肉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 and seasonal condiments	3,500
Blanc mangé de maïs, oursin, ricotta et gelée de cresson とうもろこしのブランマンジェ 雲丹とリコッタチーズ クレソンのジュレ Corn blanc mange with sea urchin, ricotta cheese and watercress	6,000
Sardines marinées, mousseline de chou fleur, pomme pont neuf et coquillages いわしのマリネとカリフラワーのムースリーヌ ポムポンヌフとコキアージュ Marinated sardines, cauliflower mousse with "pont neuf" style crispy potato and clams	3,000

### Les entrées chaudes

#### 温かい前菜

##### Hot appetizers

La raviole de champignon et morilles, sauce crémeuse au Savagnin et pois gourmand マッシュルームとモリユ茸のラビオリ サヴァニャン風味のクリームスープ 絹さや Mushroom and morel ravioli, creamy sauce with Savagnin and snow peas	3,500
L'œuf de ferme poché, coulis de poivron, soubressade ibérique et soupe de poisson de roche ポーチドエッグ パプリカのクーリとイベリコ豚のチョリソー スーポドボワソン Farm poached egg, red bell pepper paste, Iberico soubressade and rock fish soup	3,000

#### Le supplément de 9 gr de caviar

新鮮なキャビア(9g)を添えてお楽しみ頂けます

Supplement of 9 g of Caviar

3,600

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.

# L A C A R T E

## アラカルト

### Les poissons et crustacé

#### 魚・甲殻類

##### Fish and crustacean

Queue homard breton rôti au beurre noisette, vinaigrette cardinal et les pincés aux épices ブルターニュ産オマール海老のロティ ブールノワゼットの香り ビネグレットカーディナルスパイス風味 Roasted Brittany lobster tail with hazelnut butter, vinaigrette "cardinal" style and cloves with spices	10,000
Filet de kijihata rôti, fenouil braisé aux arômes estivaux et jus de bouillabaisse キジハタのロティ 柑橘のマルムラードとフヌイユのブレゼ ブイヤベースソース Roasted Kijihata grouper with braised fennel with summer aromatics and bouillabaisse jus	6,000
Saumon confit doucement, purée de potiron acidulée et sauce Genevoise à la rhubarbe サーモンのコンフィ 酸味のあるカボチャのピューレ 赤ワインソースとリュバープ Salmon confit with tangy pumpkin purée, red wine sauce with rhubarb	5,000

### Les viandes

#### 肉類

##### Meat

Filet de bœuf de Kobe A4 (130 gr) rôti, girolles sautées, sauce périgieux à la truffe noire d'Australie A4 神戸牛フィレ肉 (130g) のロティ ジロール茸のソテー 黒トリュフソース Roasted A4 Kobe beef tenderloin (130 g) with sautéed chanterelles mushroom and Australian black truffle sauce	18,000
Longe de porc de lwachu grillée confite, sauce diable condimentée de câpres et 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, devilled sauce with capers and sweet and sour eggplant	4,500
L'agneau de lait Français rôti en croute de marjolaine, socca méditerranéenne et salade pastorale フランス産乳のみ仔羊のロティ マジョラムのクルート ソッカと茄子のクーリ ハーブのサラダ Roasted French milk fed lamb with marjoram crust, Mediterranean chick pea galette, eggplant coulis and fines herbs salad	8,500
Pigeon de Racan mûré puis cuit au grill, sauce salmis, palet au truffe noire et betterave braisée ラカン産ピジョンのグリエ トリュフのパレットとビーツのブレゼ ソースサルミ Grilled Racan pigeon with salmis sauce, black truffle palet and braised beetroot	9,500