

LE MARCHÉ
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

Bavaroise de navet à l'érable · gelée de tomate au pastis · gaspacho Andalou
かぶとメープルシロップのババロア トマトのジュレとパステイス ガスパチョと共に
Turnip and maple bavarian cream · tomato jelly with Pastis · gazpacho Andalusia
ou または or

Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte · sucs de betterave · condiments de saison
仔牛 豚 フォアグラ 鶏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
Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust · beetroot juice · seasonal condiments

L'entrée chaude 温前菜

Crème d'asperge verte · rhubarbe acidulée · salade de cerfeuil
クレーム ド アスペルジュ リュバールのジュレ セルフィーユのサラダ
Green asparagus cream · tangy rhubarb jelly · chervil salad
ou または or

L'œuf de ferme poché · soupe de poisson au safran · ratatouille niçoise
ポーチドエッグ スーポドポア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

Le poisson 魚料理

La raie d'Hakodate croute 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 ジャガイモのエクラゼとレモンペースト
Hakodate skate wings with caper crust · crushed potato · lemon paste

La viande 肉料理

La blanquette de volaille fermière traditionnelle · légumes de Printemps · riz vénéré aux agrumes
鶏肉のブランケット仕立て 春野菜 柑橘風味の黒米
Traditional farm hen "blanquette" · spring vegetables · forbidden rice with citrus
ou または or

Le faux-filet japonais Rossini · pomme Anna · sauce périgieux (avec supplément 4,000)
国産牛サーロインのロッシーニ風 ポムアンナ ソースペリゲー (プラス 4,000)
Japanese beef sirloin in Rossini style · pomme Anna · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le dessert デザート

Tendre palet de chocolat à la noix de 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 · passion fruit flavour · mango sorbet

Café et les petits fours コーヒーとプティフル

LE FIGARO Menu 5 plats 5 皿のコース 5-course menu 7,500

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 5,900

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'EXPRESS 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 truite マス

Truite fumée de Yamanashi en frivolité · blinis traditionnel · caviar Kaviari
山梨産燻製マス “フリヴォリテ” ブリニとキャビア
Yamanashi smoked trout “Frivolité” · traditional blinis · Kaviari’s caviar

Les asperges vertes アスパラガス

Les asperges vertes cuites à la minute · émulsion au raifort · “Croque Madame”
アスパラガスのポッシェ 西洋わさびのエミュルション “クロックマダム”
Poached green asparagus · horse radish foam · “Croque Madame”

Le Kinmedai 金目鯛

Kinmedai cuit sur la peau · fricassée de morilles au vin jaune · pois gourmand
金目鯛のポアレ 絹さやとモリーユ茸のフリカッセ ヴァンジョーヌ風味
Pan-sautéed Kinmedai · morels with yellow wine · snow peas

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 · pomme Anna · sauce périgieux (avec supplément 4,000)
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシーニ風 ポムアンナ ソースペリゲー (プラス 4,000)
Japanese A5 beef tenderloin in Rossini style · Pomme Anna · 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

Le baba Sakura crémeux · sorbet à la fraise · cerise au kirsch
ババとクレームブリュレ 苺のソルベ さくらんぼのキルシュ
Creamy baba with sakura syrup · strawberry sorbet · cherry kirsch

Café et les petits fours 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

Truite fumée de Yamanashi en frivolité, blinis traditionnel et caviar Kaviari (20gr) 山梨産燻製マス“フリヴォリテ”伝統的なブリニとキャビア (20g) Yamanashi smoked trout « frivolité », traditional blinis and Kaviari caviar (20g)	9,000
Bavaroise de navet à l'érable, gelée de tomate au Pastis et gaspacho Andalou かぶとメープルシロップのパバロア トマトのジュレとパスティス ガスパチョと共に Turnip and maple bavarian, tomato jelly with Pastis and gaspacho Andalusia	3,500
Pâté de quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte, puree de betterave et condiments de saison 仔牛肉 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 煮詰めたビーツのジュ 季節のコンディメント Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust, beetroot puree and seasonal condiments	4,000
La compression de foie gras et pistache, gellée acidulé 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

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Les asperges vertes cuites à la minute, émulsion au raifort, “Croque Madame” et caviar Kaviari(20gr) アスパラガスのポッシュェ 西洋わさびのエミュルション“クロックマダム”キャビアと共に Poached green asparagus, horse radish foam, “Croque Madame” with Kaviari caviar (20g)	8,000
L'œuf de ferme poché, soupe de poisson au safran et ratatouille niçoise ポーチドエッグ スーポドポア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	3,500

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 bleu de Bretagne roti aux épices, navarin de petit pois et sabayon au vin jaune 10,000
ブルターニュ産オマール海老のロティ プティポアのナヴァラン仕立て ヴァンジョーヌ風味のサバイヨン
Britany Roasted lobster with spices, green peas "Navarin" and yellow wine sabayon

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 cooked as a "bouillabaisse" from Beaulieu

La raie d'Hakkodate croute 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 ジャがいものエクラゼとレモンペースト
Hakkodate wing skate with caper crust, crushed potato and lemon paste

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) Rossini, pomme Anna, jeunes carotte et sauce périgieux 18,000
A5 黒毛和牛フィレ肉 (130g) のロティ ロッシーニ風 人参のピューレとグラッセ ポムアンナ ソースペリグー
Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, pomme Anna and spring carrot
served with black truffle sauce

Le carré d'agneau Français Vert Pré aux sucs de navarin, tourte d'épaule confite aux fèves 7,500
フランス産仔羊とナヴァランのジュ 肩肉のパイ 包み焼きと空豆
French lamb rack "Vert pré" style with Navarin juice, shoulder confit pie and broad beans

Le quasi et le ris de veau de lait rôti et aux aromates de printemps, échalote confite et salade pastorale 8,500
仔牛腿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 with spring aromatics, shallot slowly confit and flavorfull herbs salad

La blanquette de volaille fermière traditionnelle aux légumes de Printemps et riz vénéré aux agrumes 4,500
鶏肉のブランケット仕立て 春野菜と柑橘風味の黒米を添えて
Traditional farm hen "Blanquette" with spring vegetables and forbidden rice with citrus