

LE MARCHÉ
マルシェ

Dinner Menu

July 20-

ディナーメニュー

7月20日-

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

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

La raviole de champignon et morilles · sauce crémeuse au Savagnin · pois gourmand

マッシュルームとモリーユ茸のラビオリ サヴァニャン風味のクリームスープ 絹さや

Mushroom and morels ravioli · creamy sauce with Savagnin · snow peas

ou または or

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 · bell pepper paste and Iberico soubressade · rock fish soup

Le crustacé 甲殻類

Homard rôti au beurre noisette · tartare de mangue et céleri aux épices · vinaigrette cardinal

オマールのロティ ブールノアゼットの香り マンゴーとセロリのタルタル ビネグレットカーディナル

Roasted lobster with hazelnut butter · mango and celery tartar · vinaigrette "cardinal" style

La viande 肉料理

L'agneau de lait Français rôti en croute de marjolaine · socca et aubergine coulis · 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

Faux filet japonais rôti · giroles sautées · sauce périgieux (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 fromage ou le pré dessert チーズ または プレデザート

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 heart · refreshing ice cream with ginger

Café et le petit four コーヒーとプティフール

MENU 6 PLATS 6皿のコース 6-course menu

15,000

L'entrée froide · L'entrée chaude · Le crustacé · La viande au choix · Le fromage ou le pré dessert · Le dessert

冷前菜 · 温前菜 · オマール海老 · 肉料理のチョイス · チーズ または プレデザート · デザート

Cold appetizer · Hot appetizer · Crustacean · Choice of Meat · Cheese or pre-dessert · Dessert

MENU 4 PLATS 4皿のコース 4-course menu

12,000

L'entrée froide ou l'entrée chaude · Le crustacé ou la viande · Le fromage ou le pré dessert · Le dessert

冷前菜 または 温前菜 · オマール海老 または 肉料理 · チーズ または プレデザート · デザート

Cold appetizer or Hot appetizer · Crustacean or meat main course · Cheese or pre-dessert · Dessert

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 E P A S S Y

パッシー

Dinner Menu

July 20-

ディナーメニュー

7月20日-

Les canapés カナッペ

Le crustacé 甲殻類

La langoustine à la russe · gelée de crustacé et eau de coco · tartare de mangue et caviar
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
Langoustine "Russian" style · crustacean and coco water jelly · mango tartar and caviar

Les Coquillages 貝

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 et caviar

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 ブイヤベースソース
Roasted japanese Kijihata grouper · braised fennel with summer aromatics · bouillabaisse jus

Les morilles モリーユ

la raviole de champignon et morilles · sauce crémeuse au Savagnin · pois gourmand
マッシュルームとモリーユ茸のラビオリ サヴァニャン風味のクリームスープ 絹さや
Mushroom and morels ravioli · creamy sauce with Savagnin · snow peas

Le granité グラニテ

Le granité de 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 granita with Macvin wine from Jura · Delaware jel · kinome pepper leaf

La viande 肉料理

Suprême de pigeon de Racan mûré puis cuit au grill · truffe d'été · betterave braisée
ラカン産ピジョンのグリエ サマートリュフとビーツのブレゼ
Grilled Racan pigeon breast · summer truffle · braised beetroot

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 fromage ou le pré dessert チーズ または プレデザート

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 コーヒーとプチフール

20,000

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.

LA TOURNELLE
トゥルネル

Exclusive Wine Pairing Menu
極上のワインペアリングメニュー

Les canapés
カナッペ

La langoustine à la russe
gelée de crustacé et eau de coco
tartare de mangue et caviar
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
Langoustine "Russian" style
crustacean and coconut water jelly
mango tartar and caviar

2012 Château Mouton Rothschild, Aile d'Argent
Bordeaux, France
シャトー ムートン ロートシルト エール ダルジャン
ボルドー フランス

Kijihata japonais rôti · fenouil braisé et épinard
beurre blanc
キジハタのロティ フヌイユのブレゼとほうれん草
ソースブールブラン
Roasted japanese Kijihata grouper
braised fennel and spinach · white butter sauce

2008 Domaine Roulot, Meursault Les Vireuils
Burgundy, France
ドメーヌ ルーロ ムルソー レ ヴィルイユ
ブルゴーニュ フランス

Filet de bœuf japonais A5 rôti · giroles sautées
sauce périgueux
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
Roasted A5 Japanese beef tenderloin
sautéed chanterelles mushroom · black truffle sauce

2003 Château Haut Brion, Pessac-Léognan
Bordeaux, France
シャトー オー ブリオン ペサック レオニャン
ボルドー フランス

Le fromage ou le pré dessert
チーズ または プレデザート
Cheese or pre-dessert

Le soufflé au Grand Marnier · Mandarine Impériale
Glace à la vanille de Madagascar
グランマルニエのスフレ バニラのアイスクリーム
Grand Marnier soufflé · Mandarine impériale
Madagascar vanilla ice cream

1989 Château Suduiraut, Sauternes
Bordeaux, France
シャトー スデュイロー ソーテルヌ
ボルドー フランス

Café et le petit four
コーヒーとプティフル

50,000

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

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	10000
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