

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

LE MARCHÉ

マルシェ

Dinner

December 1-18

Canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

Les entrées 前菜

Ballotine de caille au ris de veau · chutney de prunes acidulées · salade d'hiver

鶉^{うずら}とリドヴォーのバロティーヌ 酸味を効かせたブルーンのチャツネ 冬のサラダ

Quail and sweetbread ballotine · sour plum chutney · winter salad

ou または or

Velouté de topinambour · île flottante à la truffe · sacristain au parmesan

菊芋のヴェルーテ トリュフ風味のイルフロッタ^ン パルメザンチーズのパイを添えて

Jerusalem artichoke velouté · floating island flavoured with truffle · parmesan cheese puff

Le homard オマール海老

Homard rôtis · mousseline de choux fleurs au caviar · sauce vin rouge · concombre glacé

オマール海老のロティ カリフラワーのムスリーヌとキャビア 胡瓜のグラッセ 赤ワインソース

Lobster roasted · cauliflower mousseline with caviar · red wine sauce · glazed cucumber

Le chevreuil 鹿

Tourte de chevreuil et foie gras · pâte de coing caramélisé · corne d'abondance

蝦夷鹿とフォアグラのトゥルト カラメリゼした花梨のピュレ トランペット茸

Venison and foie gras pie · caramelized quince paste · black trumpet mushrooms

ou または or

Le boeuf 牛

Tournedos de boeuf japonais rôti · raviole de foie gras · pomme fondante · sauce périgieux

国産牛フィレのロースト フォアグラのラビオリとポムフォンダン ソースペリゲール

Roasted Japanese beef tournedos · foie gras ravioli · fondant potato · sauce périgieux

Les fromages チーズ

Variété saisonnière de fromage

季節のチーズセレクション

Seasonal cheese selection

Le dessert デザート

La fraise déclinée · sablé au basilic · consommé glacé

イチゴのデクリネゾン バジルのサブレと冷製コンソメ

Variation around the strawberry · basil shortbread · cold consommé

Le café ou le thé, le petit-four et la sélection de chocolat コーヒー または 紅茶 プティフルとチョコレート

Coffee or tea, the petit-four and a variety of chocolat

MENU 6 PLATS 6皿のコース 6-course menu 15,000

Les entrées · Le homard · La viande au choix · Le fromage · Le dessert

前菜2品 · オマール海老の料理 · 肉料理のチョイス · チーズ · デザート

Appetizers · Lobster · Choice of Meat · Cheese · Dessert

MENU 4 PLATS 4皿のコース 4-course menu 12,000

L'entrée au choix · La viande au choix · Le fromage · Le dessert

前菜のチョイス · 肉料理のチョイス · チーズ · デザート

Choice of Appetizer · Choice of Meat · Cheese · Dessert

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de 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8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Dinner
December 1-18

LE PASSY

パッシー

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

Carpaccio de bar mimosa · oeuf de caille mollet · soupe de coquillage
スズキのカルパッチョ ミモザ風 鶉^{うずら}の卵 コキアージュのスープを添えて
Seabass carpaccio mimosa · soft quail egg · shellfish soup

L'entrée chaude 温前菜

Royale de potimarron · glace topinambour · neige de parmesan
南瓜のロワイヤルと菊芋のアイスクリーム パルメザンチーズの雪
Pumpkin custard · jerusalem artichoke · parmesan cheese "snow"

Le coquillage 貝

Saint jacques rôties et ormeau d'Hokkaido · betterave au caviar · pâte de citron
北海道産帆立貝と鮑のロティ ビーツとキャビア レモンのピューレ
Roasted scallops and abalone from Hokkaido · beetroot with caviar · lemon paste

Le homard オマール海老

Homard bleu breton facon "thermidor"
ブルターニュ産オマール海老の“テルミドール”
Blue lobster from Brittany "Thermidor" style

Le granité グラニテ

Granité au champagne Ruinart · coulis de poire · gel de Cointreau
“ルイナール”のグラニテ 洋梨のピューレとコアントローのジェル
Champagne Ruinart granité · pear coulis · Cointreau jelly

Le boeuf 牛

Tournedos de boeuf japonais A5 rôti · raviole de foie gras · pomme fondante · sauce périgieux
国産 A5 牛フィレのロースト フォアグラのラビオリとポムフォンダン ソースペリグー
Roasted A5 Japanese beef tournedos · foie gras ravioli · fondant potato · sauce périgieux

Les fromages チーズ

Variété saisonnière de fromage
季節のチーズセレクション
Seasonal cheese selection

Le dessert デザート

Palet de chocolat grand crus Guanaja · noix de pécan caramélisées · glace à la fève de tonka
パレ・ド・ショコラ・グアナラ ピーカンナッツのカラメリゼ トンカ豆のアイスクリーム
Guanaja grand cru chocolate "palet" · caramelized pecan nuts · Tonka bean ice cream

Le café ou le thé, le petit-four et la sélection de chocolat コーヒー または 紅茶 プティフルとチョコレート

Coffee or tea, the petit-four and a variety of chocolat

20,000

Accords mets et vins ワインペアリング

Wine pairings

5 vins 5種のワイン 5 wines

15,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de 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8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

LA CARTE

アラカルト

Les entrées froides

冷たい前菜

Cold appetizers

Ballotine de caille au ris de veau en gellée, chutney de prunes acidulées et salade d'hiver 鶉とリドヴォーのバロティーヌ 酸味を効かせたプルーンのチャツネ 冬のサラダ Quail and sweetbread ballotine wrapped in a jelly, sour plum chutney and winter salad	2,500
Carpaccio de bar mimosa au caviar, assaisonné de concombre et coquillages oeuf de caille mollet et soupe de coquillage au champagne スズキのカルパッチョ 貝と胡瓜 ミモザ風 キャビア コキアージュのスープを添えて Seabass carpaccio mimosa with caviar, seasoned with cucumber and shellfish soft quail egg and shellfish soup with champagne	5,500
Filets de sanma marinés, tiédis puis déposés sur une tartelette de blé noir, chou fleur à la grecque et caviar サンマのマリネとそば粉のタルトレット カリフラワーのグレックとキャビア Marinated and slightly warmed sanma on a buckweat tartlet, cauliflower "à la grecque" and caviar	4,000

Les entrées chaudes

温かい前菜

Hot appetizers

Velouté de topinambour, crémeux au lard, île flottante à la truffe et sacristain au parmesan 菊芋のヴルーテ トリュフのイルフロタン パルメザンのパイを添えて Jerusalem artichoke velouté, thick cream flavoured with lard, truffled floating island and parmesan cheese puff	2800
Royale de potimarron couverte d'un voile de volaille au jus, glace topinambour et neige de mimolette 南瓜のロワイヤルと菊芋のアイスクリーム ミモレットの雪 Pumpkin custard topped with farm hen jus, jerusalem artichoke ice cream and mimolette cheese "snow"	2500
La gaufre garnis de truffe noire, échalotes confites, et sauce à l'endive (10 gr de truffe) ゴーフル 黒トリュフ エシャロットのコンフィ アンディーブのソース Waffle served with black truffle, shallots confit and endive sauce (10 gr of truffle)	6000

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

3,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de 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8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

LA CARTE

アラカルト

Les poissons et crustacés

魚・甲殻類

Fish and crustacean

Homard bleu rôti au beurre noisette, mousseline de choux fleurs, sauce vin rouge et concombre glacé オマール海老のロティ カリフラワーのムスリーヌ 胡瓜のグラッセ 赤ワインソース Roasted britany lobster in a hazelnut butter, cauliflower mousseline, red wine sauce and glazed cucumber	11,000
Saint jacques et ormeau d'Hokkaido rôtis, betterave au caviar condiment de citron 北海道産帆立貝と鮑のロティ ビーツとキャビア レモンのピューレ Roasted scallops and abalone from Hokkaido, beetroot with caviar and lemon condiment	6,000
Aile de raie d'Hokkaido en croute de câpres, mousseline de vitelotte servie avec une pâte d'agrumes rôtis 北海道産エイにケッパーのクルートをのせて 紫イモのムスリーヌとローストした柑橘のピューレ Hokkaido skate wing in a caper crust, vitelotte potato mousseline served with roasted citrus fruit	5,000

Les viandes

肉類

Meat

Tourte de chevreuil et foie gras, coulis de coing caramélisé et corne d'abondance 蝦夷鹿とフォアグラのトゥルト カラメリゼした花梨のピューレ トランペット茸 Venison and foie gras pie, caramelized quince coulis and black trumpet mushrooms	6,500
Tournedos de boeuf japonais A5 rôti, raviole de foie gras, pomme fondante et sauce périgieux 国産 A5 牛フィレのロースト フォアグラのラビオリとポムフォンダン ソースペリゲー Roasted A5 Japanese beef tournedos, foie gras ravioli, fondant potato and sauce périgieux	12,000
Aiguillette de suprême de volaille de Patis demi deuil, blanquette de cuisse truffée et gratin de macaroni au foie gras パティス鶏胸肉のドウミドゥイユ トリュフ風味のブランケット フォアグラのマカロニ Aiguillette of farm hen from Patis "demi deuil" style, blanquette of the leg with truffle and gratinated foie gras macaroni	9,000