

# 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

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 tartare · Mirasaka ricotta · tomato and juniper sorbet

ou または or

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

#### 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 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)

#### Le crustacé 甲殻類

Homard rôti déglacé au jus de raifort · fenouil au sirop d'érable · jus d'agrumes

オマールのロティ レフォール風味 フヌイユ メープルシロップの香り 柑橘のジュ

Roasted lobster deglazed with horseradish juice · fennel with maple syrup · citrus juice

#### La viande 肉料理

L'agneau de lait Français rôti en croûte de marjolaine · aubergine confite · 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

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

#### 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이스クリームとアーモンド パッションフルーツ

Chocolate ganache with gingerbread 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

#### 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.

LE PASSY  
パッシー

Les canapés カナッペ

Le caviar キャビアの冷前菜

Crabe d'Hokkaido à la russe · gelée de crustacé · caviar Kaviari (8 gr)  
北海道産かにのロシア風 甲殻類のジュレ キャビア (8 g)  
Hokkaido crab "Russian" style · crustacean jelly · Kaviari caviar (8 g)

La langoustine ラングスティーヌ

Langoustine pochée · royale de courgette · menthe poivrée  
ラングスティーヌのポッシェ ズッキーニのロワイヤル ペパーミント  
Poached langoustine · zucchini custard · peppermint

La sole 舌平目

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

Les morilles モリユー

la raviole de champignon et morilles · sauce crémeuse au Savagnin · pois gourmand  
マッシュルームとモリユー茸のラビオリ 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ユ ス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 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 fromage ou le pré dessert チーズ または プレデザート

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

20,000