

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

LE MARCHÉ

マルシェ

WEEKDAY

LUNCH

UNTIL NOVEMBER 28

11月28日までの

メニューとなります

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

Sanma mariné · tartelette de blé noir en dentelle · grecque de choux fleur · œuf de saumon
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いくら
Marinated sanma · buckwheat tartlet · cauliflower florets · salmon roe

Le consommé スープ

Consommé de tomate · tapioca · cromesquis de chorizo
トマトのコンソメ タピオカとチョリソーのクロメスキ
Tomato consommé · tapioca · chorizo "cromesquis"

Le poisson 魚

Aile de raie d'hokkaido en croute de câpres · mousseline de vitelotte · agrumes rôtis
北海道産エイにケッパーのクルートをのせて 紫イモのムースリーヌ ローストした柑橘のピュレ
Hokkaido skate wing in a caper crust · vitelotte potato mousseline · roasted citrus fruit

or または

La viande 肉

Cochon de lait piquée à l'olive puis sautée · joue braisée · petits farcis niçois
オリーブをピケした仔豚のソテーとホホ肉のブレゼ ニース風野菜のファルシ
Pan seared baby pork with black olive · braised cheek · stuffed vegetables "petits farcis"

or または

La volaille 家禽

Caille farcie et rôtie · raisin delaware au jus · gratin de macaroni au foie gras
鶉のロースト フォアグラ風味のマカロニ デラウェアのソースで
Stuffed and roasted quail · delaware grape with juice · gratinated foie gras macaroni

Le dessert デザート

Marmelade de butternut · gelée de genièvre et agrumes · crème de noisette
バターナッツのマルムラード ねずの実と柑橘のゼリー ヘーゼルナッツのクリーム
Butternut marmalade · juniper and citrus jelly · hazelnut cream

Café et petit four コーヒーとプティフール

LE FIGARO Menu 4 plats 4皿のコース 4-course menu 7,000

L'entrée froide · Le consommé · Le plat principal · Le dessert

冷前菜 · スープ · 主菜を一品 · デザート

Cold appetizer · Soup · Main course · Dessert

LE PARISIEN Menu 3 plats 3皿のコース 3-course menu 5,500

L'entrée froide ou Le consommé · Le plat principal · Le dessert

冷前菜 または スープ · 主菜を一品 · デザート

Cold appetizer or Soup · Main course · Dessert

LE DÉJEUNER DU SOMMELIER 8,500

ル デジュネ デュ ソムリエ

Menu Figaro accordé d'une dégustation de trois vins sélectionnés au quotidien par nos Sommeliers
フィガロコースと共に、ソムリエによる日替わりワインセレクション 3種類をお楽しみ頂けます

Figaro Menu paired with three tasting of wines, daily-picked by our Sommelier

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

LE PASSY
パッシー

WEEKDAY

LUNCH

UNTIL NOVEMBER 28

11月28日までの

メニューとなります

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 mariné · tartare de tomate jaune et avocat · caviar
スズキのカルパッチョ 黄色いトマトとアボカドのタルタル キャビア
Marinated seabass carpaccio · yellow tomato and avocado tartar · caviar

Le foie gras フォアグラ

Ravioles de foie gras · girolles confites · pêche tendre · sauce Madère
フォアグラのラビオリ ジロール茸のコンフィと柔らかな桃 マデラソース
Foie gras raviolis · preserved girolles · peach · Madeira sauce

Le poisson 魚

Carrelet braisé couvert d'un voile de betterave · bouillon de coquillage · concombre iodé
ビーツをまとったカレイのブレゼ ブイヨンコキアージュと海の香りの胡瓜を添えて
Braised plaice fish topped with paper-thin slices of beets · shellfish broth · iodine-flavoured cucumber

Le légume 野菜

Bouillon rafraichissant de céleri branche et kinomé · sorbet raifort · billes de légumes d'été
セロリのフレッシュブイヨン 木の芽の香り レフォールのソルベと小さな夏野菜
Refreshing celery and kinomé broth · horseradish sorbet · summer vegetable balls

La viande 肉

Filet de chevreuil en habit vert de cresson · pâte de coing caraméliser · pommes dauphines grand veneur · sauce Diane
クレソンのムースで包んだ蝦夷鹿のロースト カラメリゼしたカリンのピューレ ポム ドフィーフヌ ソースディアン
Venison tenderloin topped with watercress · caramelized quince paste · "dauphine" potatoes, Diane sauce

Le dessert デザート

Soufflé chaud au chocolat Nyangbo 68% · parfums de cardamome · sorbet mikan
ニアンボ 68%のチョコレートスフレ カルダモンの香り みかんのソルベ
Hot chocolate Nyangbo 68% soufflé · cardamom flavour · mikan sorbet

Café et petit four コーヒーとプチフール

12,000

Le supplément de 10 gr de caviar
お料理にキャビア(各10g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 10 g of Caviar

3,000

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

LA CARTE

アラカルト

A LA CARTE

UNTIL NOVEMBER 30

11月30日までの

メニューとなります

Les entrées froides

冷たい前菜

Cold appetizers

Le jardin de légumes de saison relevé d'une glace basilic à l'olive, chèvre frais à la menthe et toast melba aioli 季節の野菜 菜園風 バジルとオリーブのアイスクリーム シェーブルチーズとミント メルバトースト アイオリ Seasonal vegetables enhanced with an olive and basil ice cream, goat cheese with mint and a melba toast topped with aioli	3,500
Carpaccio de bar mariné, déposé sur un tartare de tomate jaune à l'avocat et caviar Kaviari スズキのカルパッチョ 黄色イトマトとアボカドのタルタル キャヴィアリのキャビア Marinated seabass carpaccio on a yellow tomato tartar with avocado and Kaviari caviar	7,000
Filets de Sanma marinés, tiédés 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 sanma slightly warmed, layed on a buckweat tartlet, cauliflower "à la grecque" and caviar	4,000

Les entrées chaudes

温かい前菜

Hot appetizers

Bouillon de céleri branche et feuille de poivre kinomé, rafraichis au sorbet raifort et billes de légumes de saison セロリのフレッシュブイヨン 木の芽の香り ソルベレフォールと季節野菜を添えて Broth of celery and kinomé leaves, refreshed with horseradish sorbet and seasonal vegetable balls	2,000
Consommé clair de tomate, perle de tapioca et cromesquis de chorizo トマトのコンソメ タピオカとチョリソーのクロメスキ Clear tomato consommé, pearl of tapioca and chorizo cromesquis	2,000
Ravioles de foie gras aux girolles confites, pêche tendre sauce Madère フォアグラのラビオリ ジロール茸のコンフィと柔らかな桃 マデラソース Foie gras raviolis, preserve girolles, peach and brown Madeira sauce	2,500
La gaufre garnis de truffe noire d'Vancluse, échalotes confites, et sauce à l'endive (10 gr) ゴーフル ヴォクリューズ産黒トリュフ エシャロットのコンフィ アンディープのソース Waffle served with French black truffle, shallots confit and endive sauce (10 gr)	6,000

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

3,000

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

A LA CARTE
UNTIL NOVEMBER 30
11月30日までの
メニューとなります

Les poissons et crustacés

魚・甲殻類

Fish and crustacean

Carrelet braisé, couvert d'un voile de betterave okigai et tsubugai mitonnées avec des concombres iodés ビーツをまとったカレイのブレゼ やさしく火を入れた北寄貝とつづ貝 海の香りのキュウリを添えて Braised plaice fish topped with paper-thin slices of beets, okigai and tsubugai cooked with iodine-flavored cucumbers	5,500
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
Langoustine et volaille de Patis pochée sur une royale de trompette et cresson servie avec une bisque de langoustine ラングステイヌとパティス村の鶏のポッシュェ トランペット茸とクレソンのロワイヤル 甲殻類のビスク Poached langoustine and farm hen from Patis, served with a black trumpet mushroom and watercress custard, bisque sauce	6,500

Les viandes

肉類

Meat

Filet de chevreuil en habit vert de cresson, une pâte de coing caramélisée pommes dauphines grand veneur, choux rouge au vinaigre et sauce Diane クレソンのムースで包んだ蝦夷鹿のロースト カラメリゼしたカリンのピューレ ポム ドフィーヌ 赤キャベツのマリネ ソースディアン Venison tenderloin topped with watercress, caramelized quince paste, "dauphine" potatoes, red cabbage and Diane sauce	6,500
Caille farcie puis rôtie, raisin delaware au jus et gratin de macaroni au foie gras 鶉のファルシィ フォアグラ風味のマカロニ ソースデラウェア Stuffed and roasted quail, delaware grape with juice and gratinated foie gras macaroni	5,000
Cochon de lait piquée à l'olive puis sautée la joue braisée et petit farcis niçois オリーブをピケした仔豚のソテーとホホ肉のブレゼ ニース風野菜のファルシィ Pan seared baby pork with black olive, braised cheek and stuffed vegetable "petit farcis"	5,500
Filet de bœuf japonais A5 lardé d'anchois, saisi à la poêle puis nappé d'un condiment choron Socca et cœur de sucrine à la Mentonaise A5 和牛フィレ肉のロースト アンチョビ トマトのコンディマン ソッカとシュークリンのマントン風 Japanese A5 beef tenderloin with anchovies, pan seared then topped with tomato condiment Socca and heart of lettuce Menton style	10,000