

GRAND MENU

Composez le menu selon votre appétit

Please select the one dish as you like from the list below.

Please note that some dishes have additional charges.

お好みに合わせてお料理をお選びください

¥8,000 (Tax included)

2 Amuse-Bouche 本日のアミューズ2品

Les Entrées - Starters 前菜

Noix de Saint-Jacques poêlées - Caviar

Sauce parfumée au Noilly - Poireau à la crème - vinaigre de Framboise

Pan-seared Scallops - Caviar

Noilly-flavored Sauce - Creamed Leeks - Raspberry Vinegar

活きホタテ貝柱のボワレ キャビア

フランボワーズ香るポワロー葱 ソースノイリー

Terrine de Canard de KYOTO

Kyoto Duck Terrine

京鴨と白レバーのテリーヌ 彩り野菜のサラダ

Pâté en croûte

パテ アンクルート + ¥880

Les Poissons - Fish or Seafood Dishes お魚料理

ITOYORI sauté - Artichauts à la Barigoule - Sauce bouillabaisse

Pan-seared Golden Threadfin Bream - Bouillabaisse Sauce

イトヨリのソテー アーティチョークのバリゲール仕立て

ブイヤベースソース

Gros Macaronis de Homard | *Lobster Macaronis*

オマール海老のマカロニ + ¥1,320

Les Plats / Main Dishes 主菜

Bavette de bœuf - frites | *Bavette Steak Frites*

牛ハラミのステーキ

Bœuf Bourguignon | *Braised beef cheek with red wine sauce*

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み + ¥550

Carré d'Agneau persillé et son jus - Légumes de ratatouille grillés

Herb-crusted Rack of Lamb - Natural Jus - Grilled Ratatouille Vegetables

骨付き仔羊ロースの香草パン粉焼き ラタトゥイユ野菜のグリル

Cuisse de Canard confit | *Duck Leg Confit*

カナダ産 鴨モモ肉のコンフィ

Steak frites de faux-filet japonaise | *Japanese sirloin Steak frites*

国産 サーロインのステーキフリット 150g + ¥1,320/per

Côte de veau française | *French veal steak*

フランス産 仔牛骨付きロース + ¥2,200/per

Les Desserts デザート

Tarte aux poires - Glace à la Vanille | *Pear tart - vanilla ice cream*

洋梨のタルト バニラアイスクリーム

Crème brûlée - Fruits rouges | *Crème brûlée with red berries*

クレームブリュレ ミックスベリー

Œufs à la neige | *Floating islands*

ウフ アラネージュ

Soupe de Melon de HOKKAIDO - Glace à la Noix de Coco

Hokkaido Melon Soup - Coconut Ice Cream

北海道メロンのスープ ココナッツアイスクリーム + ¥660

Soufflé chaud | *Hot Soufflé*

スフレ + ¥770

Crêpe suzette

クレープシュゼット + ¥770

Mignardises 小菓子