

# GÉNÉRATIONS

¥17,800

6course

6品

プティ・サレ

Petits Salés

蟹のタルタル カニみそマヨネーズ

Tartare de crabe - mayonnaise au miso

Crab tartar - miso mayonnaise

フォアグラのコンフィ フランボワーズ サラダ

Foie gras confit - Framboise - Salade

Foie gras confit - raspberry - salade

尾長鯛のヴァプール ブール・オ・ザルグ

Onagadai à la vapeur - Beurre aux algues

Steamed long tail red snapper - sea food butter sauce

または or

猪のロワイヤル トリュフ

Sanglier à la royale - Truffe

Wild boar royal - truffle

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に  
Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions

Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.

# HARMONIE

¥23,500

7 course

7品

プティ・サレ

Petits Salés

蟹のタルタル カニみそマヨネーズ

Tartare de crabe - mayonnaise au miso

Crab tartar - miso mayonnaise

フォアグラと茸のラヴィオリ

Ravioles de foie gras et champignons

Foie Gras and mushroom ravioli

尾長鯛のヴァプール ブール・オ・ザルグ

Onagadai à la vapeur - Beurre aux algues

Steamed long tail red snapper - sea food butter sauce

牛テールの赤ワイン煮込み フォアグラ ジャが芋のピューレ

Queue de Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge

Foie Gras - Purée de Pomme de Terre

Oxtail in Red Wine Sauce - Foie gras - Potato Purée

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions

Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.

# HÉRITAGE

¥29,100

8course

8品

プティ・サレ

Petits Salés

ホタテのカルパッチョ トリュフ マンゴー ビーツ

Carpaccio de St Jacques – Mangue – Pomme – Bettrave

Scallops carpaccio – mango – apple – beetroot

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard

Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

フォアグラと茸のラヴィオリ

Ravioles de foie gras et champignons

Foie Gras and mushroom ravioli

オマールブルー トリュフニョッキ セロリ ビスク

Gnocchis de homard bleu aux truffes céleri émulsion de bisque

Lobster gnocchi with truffles - celery - bisque emulsion

牛テールの赤ワイン煮込み フォアグラ ジャが芋のピューレ

Queue de Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge

Foie Gras - Purée de Pomme de Terre

Oxtail in Red Wine Sauce - Foie gras - Potato Purée

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions

Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.