

# GÉNÉRATIONS

¥10,000

6course

6品

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.

プティ・サレ

Petits Salés

パールコーンのブランマンジェ 蟹 カダイフ

Blanc-manger au maïs blanc – Crabe – Kadaif  
Blancmange with white corn - Crab - Kadaif

ウフモレ ラタトゥイユ バジル

Oeuf Molette – ratatouille et basilic  
Soft-Boiled Egg, ratatouille and basil

または or

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +¥2,000

Homard en Parmentier – Beurre au Caviar  
Lobster Parmentier- Caviar Butter Sauce

太刀魚のヴァプール ソースビスク

Espadon à la vapeur – Sauce bisque  
Steamed Swordfish - Bisque Sauce

または or

豚のファルシー ジュドポー ローズマリー

Porc farci – jus de porc – Parfum romarin  
Stuffed pork - pork juice - Rosemary flavor

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル +4,500

Boeuf de Kameoka rôti – Art Brut  
Roasted Kameoka's beef filet -Art Brut

フロマージュ 3種 +¥2,500

Fromage 3 types

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

# HARMONIE

¥14,000

7 course

7品

プティ・サレ  
Petits Salés

パールコーンのブランマンジェ 蟹 カダイフ  
Blanc-manger au maïs blanc – Crabe – Kadaif  
Blancmange with white corn - Crab - Kadaif

野菜のシンフォニー エストラゴンの泡  
Symphonie de Légumes – Emulsion d'estragon  
Vegetable Symphony-Tarragon emulsion

または or

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +¥2,000  
Homard en Parmentier – Beurre au Caviar  
Lobster Parmentier,-Caviar Butter Sauce

舌平目 ホタテのムース ソースヴィエルジュ  
Sole – mousse de St Jacques – sauce vierge  
Sole - scallops mousse - virgin sauce

京丹後鹿のロティ ソースエピス  
Chevreuil de Kyotango rôti– Sauce d'épices  
Roasted Kyotango venison - Spice sauce

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル +4,500  
Boeuf de Kameoka rôti – Art Brut  
Roasted Kameoka's beef filet -Art Brut

フロマージュ 3種 +¥2,500  
Fromage 3 types

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

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.

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に  
Accompagnés de Mignardises : Café, hé ou Infusions  
Accompanied with Petits Fours : Tea,Coffee or Herb Tea

# HÉRITAGE

¥30,000

9course

9品

プティ・サレ

Petits Salés

雲丹とキャビアを添えたオマール海老のジュレ

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard  
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

野菜のシンフォニー

Symphonie de Légumes  
Vegetable Symphony

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア

Homard en Parmentier - Beurre au Caviar  
Lobster Parmentier, - Caviar Butter Sauce

舌平目 ホタテのムース ソースヴィエルジュ

Sole, mousse de St Jacques - sauce vierge  
Sole - scallops mousse - virgin sauce

牛テールの煮込み トリュフ入りじゃがいものピューレ

Queue de Boeuf dans sa Sauce au Vin Rouge Purée de Pomme de terre aux truffes  
Oxtail in Red Wine Sauce - Potato purée with truffles

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル

Boeuf de Kameoka rôti - Art Brut  
Roasted Kameoka's beef filet - Art Brut

フロマージュワゴン

Wagon de fromage

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.