



Menu Dégustation

Amuse Bouche

Ballotine de Foie Gras de Canard en Barbe a Papa, Marmelade de Pommes au Calvados,
Gel de Kahlua et Gingembre, Chartreuse Gelée 65

鴨のフォアグラのバロティーヌコットンキャンディ包み、アップルカルヴァドスマーマレード、カルーアとジンジャーのジュレ、シャルトリューズジュレ

Noix de Coquille de Saint-Jacques Rôti, Feuilles de Seiche,
Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar, Mousseline de Chou-Fleur 60

焼き帆立、コウイカのリーフ仕立て、オレンジとキャビアのブルブラン、カリフラワーのムースリーヌ

Ormeaux Poché, Compote d'Oignons de Maui
Sauce Chlorophyle Montée à l'Huile d'Olive 60

アワビのポシェ、マウイオニオンマーマレード、オリーブオイルとパセリのエマルジョン

Homard du Maine Poché

Chutney Tomates, Sauce à la Noix de Coco et Anchois, Brunoise de Legumes 95

メインロブスターのポシェ、トマトチャツネ、ココナッツとアンチョビのソース、豆と野菜のブリュノワーズ

Filet de Bœuf

Sauce Périgieux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées 88

牛ヒレ肉ロッシェニ風、フォアグラ、トリュフのムースリーヌ、ポムスフレ、ペリグーソース

Chariot de Fromages 55

チーズワゴンサービス

Madeleine Bavaois Amande, Pabana Crème, Chocolat Blanc

アーモンドマドレーヌ、ババロア、パバナクリーム、ホワイトチョコレート

Poire Pochée à l'Anise, Mousse à la Noix de Pecan et Vanille d'Hawaii, Nuage de Fenouil

洋梨のアニス風味ポシェ、ピーカンナッツとハワイ産バニラのムース、フェネルフォーム

Mignardises

小菓子

340

Wine Pairing ワインペアリング 175

Premium Wine Pairing プレミアム ワインペアリング 600

Caviar

(30グラム)

ブリニと伝統的なガーニッシュを添えて

ゴールドンオセトラ 650

黄金色の美しい輝きを放つ、大粒でしっかりとした食感のキャビア。最も繊細でありながら、最も奥深い味わい。澄ましバターを思わせるまろやかなコクと、ナッツのような芳醇な風味、さらに和だしを思わせる円熟した旨味が調和した、キャビアの真髄ともいえる贅沢な逸品です。

スプリーム 550

銀色の美しい輝きをまとった中粒のキャビア。ほどよい弾力のある食感から、なめらかでクリーミーな口当たりへと変化し、上品な旨味が穏やかに広がります。食感のコントラストを存分にお楽しみ下さい。

ロイヤル 500

漆黒の輝きを放つ中粒サイズ。3種類の中で最も力強い味わいを持ち、豊かな海の旨味と濃厚な塩味が特徴です。口いっぱいに広がる贅沢でクリーミーな余韻をお楽しみいただけます。

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には20パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。

Menu du Soir

Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

Gelée de concombre rafraîchie,

Perles de coco, kampachi de nos côtes, Oursin et caviar, Concombre et cœur de palmier 72

きゅうりのジュレの冷製

ココナッツのパール、ハワイ産カンパチ、ウニ、キャビア、ヤシの新芽

Amadai croustillant,

Matelote à l'encre de seiche, Velouté de poireaux à l'estragon 77

甘鯛のクリスピー仕立て、イカ墨のマトラート煮込み、タラゴン風味のポロネギのヴェルレーテ

Filet de canard rôti,

Mousseline de betterave, chips, Rhubarbe à la badiane 85

鴨フィレ肉のロースト、ビーツのムースリヌ、チップス、八角風味のルバーブ

デザート

Sphère de mousse à la crème fraîche et verveine citronnée,

Infusion froide de fraise et d'hibiscus, Granité à la fraise 33

クリームフレッシュとレモンバーベナのムーススフィア、イチゴとハイビスカスの冷製インフュージョン、イチゴのグラニテ

または

Soufflé à la vanille, Sauce caramel épicé, sauce chocolat noir, Crème anglaise à la banane 40 (supplément 12)

バニラスフレ、スパイス香るキャラメルソース、ダークチョコレートソース、バナナ風味のクリームアングレーズ（コース料金に 12ドルが追加されます）

または

Chariot de fromages 55 (supplément 25)

チーズワゴンサービス（コース料金に 25ドルが追加されます）

Petit Fours

小菓子

コース料金 265

Wine pairing ワインペアリング 135

Menu Les Assiettes Potagères

ガーデンベジタブルセレクション

La Carotte du Moment Dans Tout Son Etat Sorbet Carotte et Fruits de la Passion au Gingembre 58

シェフ特製5種のキャロット エクスプレッション、プティート、ピクルス、ピューレ、シュレッド、ジュレ、キャロットパッションフルーツ、ジンジャーソルベ

Oignons Farcis à l'Oignon et estragon Consommé Oignons 62

スタッフドオニオンコンソメ風

L'Assiette de Légumes, Mousseline d'Edamame à l'Ail 62

季節のベジタブル盛り合わせ、ガーリック枝豆ムース

Roulé de Courgettes au Basilic, Purée de Courgettes Vertes à l'Ail et Basilic 62

バジル、ズッキーニロール、ガーリック、グリーンズッキーニピューレ

Salade de Verdure, Herbes et Fleurs, Vinaigrette aux Agrumes 48

ミックスグリーンサラダ、ハーブ、フラワー、シトラスドレッシング

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には 20 パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。