

Menu "Léger"

5,400 yen

[Amuse bouche]

Cold corn mousse and kernels , milk tea granite.

冷たいとうもろこしのムースとミルクティー

[Entrée]

Zucchini quiche, mushroom duxelles, anchovies, pine nuts, herbs from Provence.

ズッキーニとマッシュルーム アンチョビのキッシュ

松の実 エルヴド プロヴァンス パルメザンチーズ

[Poisson]

Pan-seared bonito and scallop, barigoule-style artichoke puree, wild asparagus, aubergine, beurre noisette sauce and condiments.

初鰹と帆立貝柱のポワレ

アーティーチョークのピュレ "バリグール風"

茄子とアスパラソバージュ ブールノアゼット コンディマン

[Granité]

Small tomato salad in verrine, burrata, genovese pesto, passion fruit, stewed yellow tomatoes and verbena jelly.

小さいトマトのカプレーゼ

ブラータチーズ バジル パッションフルーツ

ジュレド ヴェルヴェーヌ

[Viande]

Poultry supreme basquaise style, crushed saffron potatoes, fines herbs and green salad

大山鶏胸肉のロティ "ファソン" バスケーズ

サフラン風味のじゃがいもと三浦のサラダヴェール

※ご希望の方は国産牛ロース肉のロティ (Rôti de Boeuf) へご変更いただけます。(+2000 円)

[Dessert]

Red fruits tiramisu , raspberry and champagne granite

赤い果実のティラミス フランボワーズとシャンパンのグラニテ

※上記金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。

※Tax and 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

Menu d'histoire

8,400 yen

[Prologue]

Sazae au gratin with snail butter

Cold corn soup

Marinated Malabar spinach, summer truffles and mustard calamari

姫サザエのエスカルゴバター焼き

とうもろこしの冷たいスープ

つるむらさきとやりいかのマリネ サマートリュフ

[Pure]

Tofu and grilled sea urchins, ume puree, beef jelly and soy beans

京都産おぼろ豆腐と雲丹 福井梅 枝豆のゼリー寄せ

[Memoire]

Searred foie gras, red wine and port sauce, American cherry, Sichuan pepper leaves

フオアグラのポワレとアメリカンチェリーのグラッセ ポルト酒風味 実山椒

[Terroir]

Sardines coated with harissa and Cajun spices then baked, bulgur, stuffed zucchini, barigoule sauce, basil, mint, marjoram, lemon thyme, citrus juice, ricotta and crispy country bread

真鯛のハリサ・ケイジャン焼き三浦産ズッキーニと香草のタブレ

リコッタ バンド カンパーニュ

ソースバリゲール

[Saison]

Fish and lobster roll, lemon sauce, vegetable sticks, Chinese oyster sauce,

green mango puree, lime, wild asparagus

イサキとオマール海老のパピヨット "オリエンタル"

青マンゴーとライムのピューレ シトロネル アスパラソバージュ

[Unique]

Congre marinated in curry oil then grilled, aubergine caviar, wasabi,

green bean salad and watercress, green olives, old mustard

穴子のグリエ 山口県産魚醤とカレーオイル・メープルシロップのマリネ

キャピアド オーベルジーヌとわさび

隠元 オリーブ クレソン 粒マスタード

[Image]

Goat cheese and chamomile, grilled red pepper puree,

Spanish olive oil, honey and herbal flowers, brioche croustons

宮崎県産カモミールと蜂蜜 シェーブルチーズのグラニテ

焼パブリカとクルトンプリオッシュ

スペイン産エキストラバージンオリーブオイル

[Couleur]

Iberian pork grilled with charcoal, pink garlic, poached egg, shallot sauce and mixed salad

イベリコ豚ブルマの炭火焼き エシャロットソース

赤にんにくときたあかり

ウフボッシュェ サラダメスクラン

[Avant]

Pineapple compote, basil syrup, lime sorbet

パイナップルのコンポート バジルシロップ ライムのソルベ

[Sucre]

Dessert of your choice

デザートメニューからお好きなデザートを一品お選びください

※上記金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。

※Tax and 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

Plats Additionnels

デザートの前に、ワインに合わせてもう一皿いかがですか。

Possibility to enjoy more food.

[チーズの盛り合わせ]

Cheese

+ 1,500 yen~

フランス、イタリア、スペインなど、季節に合わせた美味しいチーズを選び入荷しております。

お好みなどございましたら、スタッフまでお申し付け下さい。

We have seasonal delicious cheese from France, Italy, Spain.

Please feel free to ask our staff.



~ ご予約制コースのご案内 | Reservation Course ~

Menu de légume

8,400 yen

3日前までのご予約制にて、前菜からデザートまで、お野菜だけをお楽しみいただけるベジタブルコースです。

動物性食品を使用しないビーガンコースもご提供可能です。

Vegetarian menus are available.

Please make sure you will make a reservation in advance 3 days before.

Menu Carte Blanche

15,000 yen~

3日前までのご予約制にて、旬の食材を適した調理法でお楽しみいただける、

お客様のお好みに合わせたスペシャルコースをシェフがお作りします。

Our Chef will "create" a menu according to your preference,

then you can enjoy seasonal ingredients with the best cooking style.

Please make sure you will make a reservation in advance 3 days before.

スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

Please feel free to ask our staff for more details.

※上記の金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。

※Tax and 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

À la carte

- 冷たいとうもろこしのムースとミルクティー ¥600
Cold corn mousse and kernels , milk tea granite.
- ズッキーニとマッシュルーム アンチョビのキッシュ ¥800
松の実 エルヴド プロヴァンス パルメザンチーズ
Zucchini quiche, mushroom duxelles, anchovies, pine nuts, herbs from Provence.
- 京都産おぼろ豆腐と雲丹 福井梅 枝豆のゼリー寄せ ¥1,500
Tofu and grilled sea urchins, ume puree, beef jelly and soy beans
- 真鯛のハリサ・ケイジャン焼き三浦産ズッキーニと香草のタブレ ¥1,800
リコッタ パンド カンパーニュ ソースバリゲール
Sardines coated with harissa and Cajun spices then baked, bulgur, stuffed zucchini, barigoule sauce, basil, mint, marjoram, lemon thyme, citrus juice, ricotta and crispy country bread
- フォアグラのポワレとアメリカンチェリーのグラッセ ポルト酒風味 実山椒 ¥1,800
Seared foie gras, red wine and port sauce, American cherry, Sichuan pepper leaves
- 初夏野菜のカルタファタ包み焼き ブール メートルド テル ¥1,800
Summer vegetables Carta Fata, maitre d'hotel butter sauce
- 初鰹と帆立貝柱のポワレ アーティーチョークのピュレ ”バリゲール風” ¥2,100
茄子とアスパラソバージュ ブールノアゼット コンディマン
Pan-seared bonito and scallop, barigoule-style artichoke puree, wild asparagus, aubergine, beurre noisette sauce and condiments.
- 穴子のグリエ 山口県産魚醤とカレーオイル・メープルシロップのマリネ ¥2,100
キャビアド オーベルジーヌとわさび 隠元 オリーブ クレソン 粒マスタード
Congre marinated in curry oil then grilled, aubergine caviar, wasabi, green bean salad and watercress, green olives, old mustard
- イサキとオマール海老のパピヨット ”オリエンタル” ¥2,400
青マンゴーとライムのピューレ シトロネル アスパラソバージュ
Fish and lobster roll, lemon sauce, vegetable sticks, Chinese oyster sauce, green mango purée, lime, wild asparagus
- 大山鶏胸肉のロティ ”ファソン” バスケーズ ¥2,100
サフラン風味のじゃがいもと三浦のサラダヴェール
Poultry supreme basquaise style, crushed saffron potatoes, fines herbs and green salad
- イベリコ豚プルマの炭火焼き エシャロットソース ¥3,200
赤にんにくときたあかり ウフポッシェ サラダメスクラン
Iberian pork grilled with charcoal, pink garlic, poached egg, shallot sauce and mixed salad

※上記金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。
※Tax and 10% service charge will be added to the total amount of your bill.