

Menu "Léger"

5,400 yen

[Amuse bouche]

Creamy pumpkin soup, Hojicha foam, granola and balsamic cream

カボチャのスープとほうじ茶の泡
グラノーラ クレームド バルサミコ

[Entrée]

Mushroom quiche, pine nuts, tarragon and autumn truffles

きのこ秋トリュフのキッシュ
松の実 エストラゴン

[Poisson]

*Roasted greater amberjack, crustacean cream,
autumn vegetables, parsley oil, lemon zest and crab*

カンパチのポアレ クレームド クリユスタッセ
根菜のチップとかぶのピューレ 蟹 パセリソース

[Granité]

Nashi and gin granita, yuzu, crumble and celery leave

和梨とジンのグラニテ
黄柚子とサラダセロリ クランブル

[Viande]

*Poultry ballotine topped with juice, foie gras,
stewed lentils, Dijon mustard, mashed beetroots and carrots*

大山鶏のバロティーヌとフォアグラ
レンズ豆の軽い煮込みとディジョンマスタード
ビーツと人参のピューレ

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

[Dessert]

Mont blanc stuffed with blackcurrant jelly, sweet potato custard, vanilla ice cream

栗のモンブラン カシスのジュレ さつまいものクレームアングレーズ
バニラアイス

※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]

Black figs, honey, crispy raw ham and granola

Lotus root fried with rice flour, stuffed with small shrimps

Blowtorch cooked pacific saury, aubergine caviar, marinated black radish, dried local seaweed

黒いちぢく 生ハムプロシュート グラノーラ

もち海老と新蓮根の米粉揚げ

秋刀魚 地のり キャビアド オーベルジーヌ

[Pure]

Half-dried alfoncino, clam royal, jew 's ear, ginkgo nuts, ginger, chrysanthemum flowers,

puffed rice, sake lees sauce, perilla oil

釜鶴ひもの店の金目鯛と浅利のロワイヤル

生きくらげ 銀杏 菊 リスフレ

酒粕のソースとえごまオイル

[Unique]

Rib steak roll stuffed with stewed mushrooms enokitake and scallion,

crispy sea urchin, bearnaise sauce and fresh sea urchins

和牛サーロインのルローと雲丹板

えのきと白ねぎのエチューベ

雲丹 ベアルネーズソース

[Memoire]

Salmon galette with creamed spinach,

mushroom duxelles, crispy pancetta, poached egg, salmon roe, fish soup with red wine

ふくいサーモンと越前ほうれん草のガレット

へしこ生ハム マッシュルーム 温泉卵

”スーパードポワソン ヴァン・ルージュ”

[Image]

Nashi and gin granita, Hojicha crumble, yuzu and celery leaves

和梨とジンのグラニテ 葉セロリ 黄柚子

五十鈴園ほうじ茶のクランブル

[Terroir]

Roast wild boar facon blanquette OR fillet of venison pepper sauce,

hot vegetables, autumn truffles, mesclun salad

伊豆猪ロース肉のブランケット

or

伊豆鹿フィレ肉のポワザードソース

香味野菜と秋トリュフ サラダメス克蘭

[Saison]

Risotto of mussels, black rice, crushed tomatoes, salicorne, ink sauce

モンサンミッシェル産ムール貝と福井県産黒米のリゾット

サリコルヌ トマトコンカッセ

[Avant]

Plum and pear compote, pear sherbet

洋なしとプルーンのコンポート 洋なしのソルベ

[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

- カボチャのスープとほうじ茶の泡 グラノーラ クレームドバルサミコ ¥600
Creamy pumpkin soup, Hojicha foam, granola and balsamic cream
- きのこ秋トリュフのキッシュ 松の実 エストラゴン ¥800
Mushroom quiche, pine nuts, mussels and curry aroma, tarragon and autumn truffles
- 黒いちぢく 生ハムプロシュート グラノーラ ¥1,500
もち海老と新蓮根の米粉揚げ
秋刀魚 地のり キャビアドオーベルジーヌ
Black figs, honey, crispy raw ham and granola
Lotus root fried with rice flour, stuffed with small shrimps
Blowtorch cooked pacific saury, aubergine caviar, marinated black radish, dried local seaweed
- 釜鶴ひもの店の金目鯛と浅利のロワイヤル ¥1,800
生きくらげ 銀杏 菊 リスフレ 酒粕のソースとえごまオイル
Half-dried alfonso, clam royal, jew's ear, ginkgo nuts,
ginger, chrysanthemum flowers, puffed rice, sake lees sauce, perilla oil
- モンサンミッシェル産ムール貝と福井県産黒米のリゾット ¥1,800
サリコルヌ トマトコンカッセ
Risotto of mussels, black rice, crushed tomatoes, salicorne, ink sauce
- 秋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
Fresh mixed seasonal veggies in "carta fata", maitre d'hotel butter sauce
- 和牛サーロインのルローと雲丹板 ¥2,100
えのきと白ねぎのエチューベ 雲丹 ベアルネーズソース
Rib steak roll stuffed with stewed mushrooms enokitake and scallion,
crispy sea urchin, bearnaise sauce and fresh sea urchins
- カンパチのポアレ クレームドクリュスタッセ ¥2,100
根菜のチップとかぶのピューレ 蟹 パセリソース
Roasted greater amberjack, crustacean cream, autumn vegetables,
parsley oil, lemon zest and crab
- ふくいサーモンと越前ほうれん草のガレット ¥2,400
へしこ生ハム マッシュルーム 温泉卵 "スーパードポワソン ヴァン・ルーージュ"
Salmon galette with creamed spinach, mushroom duxelles,
crispy pancetta, poached egg, salmon roe, fish soup with red wine
- 大山鶏のバロティーヌとフォアグラ ¥2,700
レンズ豆の軽い煮込みとディジョンマスタード ビーツと人参のピューレ
Poultry ballotine topped with juice, foie gras, stewed lentils,
Dijon mustard, mashed beetroots and carrots
- 伊豆猪ロース肉のブランケット or 伊豆鹿フィレ肉のボワヴラードソース ¥3,200
香味野菜と秋トリュフ サラダメスクラン
Roast wild boar facon blanquette OR fillet of venison pepper sauce,
hot vegetables, autumn truffles, mesclun salad