

# Menu "Léger"

5,400 yen

## [ Amuse bouche ]

*Pistou soup, crab*

スープ オピストウー

## [ Entrée ]

*Mushroom quiche, pancetta, summer truffles*

夏きのことサマートリュフのキッシュ

## [ Poisson ]

*Roasted bar, mashed zucchini,*

*crushed tomatoes, tarragon, white wine, shallots and mussels sauce, samphire*

スズキのポアレ モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール

ズッキーニのエクラゼとコンカッセトマトエストラゴン

シーアスパラガス

## [ Granité ]

*Shiso, black pepper crumble*

赤紫蘇のグラニテと黒胡椒のクランブル

## [ Viande ]

*Beef stew, polenta mousseline, orange flavor, chard's leaves*

牛バラ肉の煮込み ファソン "ドーブ"

オレンジ風味のポレンタ・ムースリーヌ

スイスチャード

※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 ]

*White peach and muscat jelly, peach sorbet, almond sable*

桃のマスカットのジュレ 桃のソルベ アーモンドサブレ

※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 ]

*Crab croquette, tartar sauce*  
*Carpaccio of horse mackerel, shiso vinegar, ginger, purple radish*  
*Tofu, jute mallow, caviar*  
毛蟹のコロッケとタルタルソース  
鱈と赤紫蘇 紫大根  
おぼろ豆腐とモロヘイヤ オシエトラキャビア

## [ Terroir ]

*Zucchini flower fritter stuffed with mussels, curry aroma, mushrooms, tomatoes, maitre d'hotel butter sauce, poutargue powder*  
三浦産花ズッキーニのフリット ファソン "ムール マリニエール"  
マッシュルーム コンカッセマト プール メートル ドテル  
からすみパウダー

## [ Unique ]

*Seared Ayu confit, marinated cucumber, fermented rice, water pepper vinegar, Ayu liver paste*  
福井県産鮎のコンフィ 四葉胡瓜と塩麴  
紅蓼酢 白うるか のこぎり草

## [ Saison ]

*Sauteed cuttlefish, orange powder, Espelette pepper, garlic and dried raw ham, gazpacho sauce, sherry xeres, hazelnut butter, basil, Miura summer vegetables*  
甲イカと姫サザエのソテー オレンジ風味  
夏野菜のガスパチョとプールノアゼット  
バジル 生ハムプロシュート

## [ Image ]

*Flounder marinated in maple syrup and grilled, Japanese pepper flower powder, mushroom duxelles, raspberries, pumpkin puree and black sweet rice wine*  
マコガレイのグリエと花山椒  
山口県産魚醤 カレーオイル メープルシロップのマリネ  
九重栗カボチャのピュレと黒みりん  
セップ茸と山形県産ラズベリー

## [ Pure ]

*Goat cheese and chamomile, grilled red pepper puree, Spanish olive oil, honey, black pepper crumble*  
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  
焼パブリカと胡椒のクランブル  
スペイン産エキストラバージンオリーブオイル

## [ Memoire ]

*Roasted lamb saddle with charcoal aromas, old mustard juice, roast potatoes, herbs, pink garlic, mesclun salad*  
ニュージーランド産仔羊背肉の炭火焼き ソース ムータルド アンシエン  
色付きじゃがいものロースト サラダメス克蘭

## [ Avant ]

*Almond mousse, melon sorbet, wild strawberries, mint*  
アーモンドのムース メロンのソルベ 野イチゴ ミント

## [ 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

- スープ オピストゥー ¥600  
*Pistou soup*
- 夏きのことサマートリュフのキッシュ ¥800  
*Mushroom quiche, pancetta, summer truffles*
- 毛蟹のコロッケとタルタルソース ¥1,500  
鱈と赤紫蘇 紫大根  
おぼろ豆腐とモロヘイヤ オシエトラキャビア  
*Crab croquette, tartar sauce*  
*Carpaccio of horse mackerel, shiso vinegar, ginger, purple radish*  
*Tofu, jute mallow, caviar*
- 三浦産花ズッキーニのフリット ファソン "ムール マリニエール" ¥1,800  
マッシュルーム コンカッセマト ブール メートルドテル からすみパウダー  
*Zucchini flower fritter stuffed with mussels, curry aroma,*  
*mushrooms, tomatoes, maitre d'hotel butter sauce, poutargue powder*
- 甲イカと姫サザエのソテー オレンジ風味 ¥1,800  
夏野菜のガスパチョとブルノアゼット バジル 生ハムプロシュート  
*Sauteed cuttlefish, orange powder, Espelette pepper, garlic and dried raw ham,*  
*gazpacho sauce, sherry xeres, hazelnut butter, basil, Miura summer vegetables*
- 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*
- 福井県産鮎のコンフィ 四葉胡瓜と塩麴 紅蓼酢 白うるか のこぎり草 ¥2,100  
*Seared Ayu confit, marinated cucumber, fermented rice,*  
*water pepper vinegar, Ayu liver paste*
- スズキのポアレ 貝とサフランのソース ¥2,100  
ズッキーニのエクラゼとコンカッセマトエストラゴン シーアスバラガス  
*Roasted bar, mashed zucchini, crushed tomatoes, tarragon,*  
*white wine, shallots and mussel sauce, samphire*
- マコガレイのグリエと花山椒 ¥2,400  
山口県産魚醤 カレーオイル メープルシロップのマリネ  
九重栗カボチャのピュレと黒みりん セツブ茸と山形県産ラズベリー  
*Flounder marinated in maple syrup and grilled, Japanese pepper flower powder,*  
*mushroom duxelles, raspberries, pumpkin puree*
- 牛バラ肉の煮込み ファソン "ドーブ" ¥2,400  
オレンジ風味のポレンタ・ムースリーヌ スイスチャード  
*Beef stew, polenta mousseline, orange flavor, chard's leaves*
- ニュージーランド産仔羊背肉の炭火焼き ソース ムータルド アンシエン ¥3,200  
色付きじゃがいものロースト サラダメスクラン  
*Roasted lamb saddle with charcoal aromas, old mustard juice,*  
*roast potatoes, herbs, pink garlic, mesclun salad*