

# Menu "Léger"

5,400 yen

## [ Amuse bouche ]

*French onion soup, black truffles*

オニオングラタンスープ 黒トリュフ

## [ Entrée ]

*Brussels sprouts quiche, pancetta, Paris mushrooms, Parmesan and Boutargue*

芽キャベツとマッシュルームのキッシュ

パンチェッタ パルメザンチーズ からすみパウダー

## [ Poisson ]

*Pan-seared spanish mackerel, scallop, bouillabaisse sauce,  
parboiled leeks, crushed tomatoes, rapeseed flowers and aioli*

鯖と帆立貝柱のポアレ ブイヤベースソース

ポアロー葱のエチュベとコンカッセマト

菜の花 アイオリ添え

## [ Granité ]

*Granite of clementine, beer, hojicha, wasabi cream, honey and crumble*

みかんとビール ほうじ茶のグラニテ クランブル

みかん蜂蜜と塩みかん わさびクリーム

## [ Viande ]

*Alsatian sauerkraut, sausages, potatoes, carrots, watercress, mustard sauce*

紫キャベツとソーセージのシュークルート

じゃがいも 人参 クレソン 粒マスタードソース

※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 ]

*Strawberry and pistachio tart with strawberry ice cream*

イチゴとピスタチオのタルト イチゴアイス

※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 ]

*Crab croquette and lily bulb, royal of rapeseed flower, clams and amadai, algae and shiitake fritter*

百合根とズワイガニ

産直菜の花 蛤 甘鯛ひもの

原木椎茸と地のり

## [ Plage ]

*Spring onion, marinated yuzu miso, pen shell and Heshiko raw ham*

福井県産白葱と柑なんばのマリネ

平貝・へしこ生ハムの炙り

## [ Saison ]

*Tuna carpaccio, horseradish sauce, caviar, Japanese wild vegetables and Japanese pickles*

本マグロ大トロのカルパッチョ オシエトラキャビア

山菜と奈良漬け ホースラディッシュ

## [ Unique ]

*Seared foie gras, dried meringue, grape juice, caramelized almonds, crispy bread*

ひび割れ皿

## [ Terroir ]

*Cod, mushrooms, milt, pancetta, gobo coulis, hazelnut butter and capers*

真鱈と白子 ほうれん草のガレット

パンチエッタ マッシュルーム 牛蒡のクーリーとクロッカ

ンケッパー プールノアゼット

## [ Memoire ]

*Sole meunière, sabayon, ancient tripe à la normande, watercress salad, waffle fries*

舌平目のサヴァイヨンとトリップの煮込み”ノルマンディー風”

ポムゴーフレットとクレソンのサラダ添え

## [ Image ]

*Granite of clementine, beer, hojicha, wasabi cream, honey and crumble*

みかんと地ビール ほうじ茶のグラニテ クランブル

みかん蜂蜜と塩みかん わさびクリーム ナスタチウム

## [ Couleur ]

*Stuffed cabbage and roasted quail, black truffles*

愛知県産三河山吹きウズラの炭焼きとシューファルシ

フランス産黒トリュフ

## [ Avant ]

*Kumquat compote, carrot ice cream*

金柑のコンポート 人参アイス

## [ 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

オニオングラタンスープ ¥600  
*French onion soup*

芽キャベツとマッシュルームのキッシュ ¥800  
パンチェッタ パルメザンチーズ からすみパウダー  
*Brussels sprouts quiche,  
pancetta, Paris mushrooms, Parmesan and Boursin*

福井県産白葱と柑なんばのマリネ 平貝・へしこ生ハムの炙り ¥1,000  
*Spring onion, marinated yuzu miso, pen shell and Heshiko raw ham*

本マグロ大トロのカルパッチョ オシエトラキャビア ¥1,500  
山菜と奈良漬け ホースラディッシュ  
*Tuna carpaccio, horseradish sauce, caviar,  
Japanese wild vegetables and Japanese pickles*

ひび割れ皿 ¥1,800  
*Seared foie gras, dried meringue,  
grape juice, caramelized almonds, crispy bread*

冬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  
*Seasonal hot vegetables in papillote, maitre d'hotel butter sauce*

鱈と帆立貝柱のポアレ アイヤベースソース ¥2,100  
ポアロー葱のエチュベとコンカッセトマト 菜の花 アイオリ添え  
*Pan-seared spanish mackerel, scallop, bouillabaisse sauce,  
parboiled leeks, crushed tomatoes, rapeseed flowers and aioli.*

真鱈と白子 ほうれん草のガレット ¥2,100  
パンチェッタ マッシュルーム 牛蒡のクーリーとクロッカカン ケッパー ブールノアゼット  
*Cod, mushrooms, milt,  
pancetta, gobo coulis, hazelnut butter and capers*

舌平目のサヴァイヨンとトリップの煮込み"ノルマンティー風" ¥2,400  
ボンムゴーフレットとクレソンのサラダ添え  
*Sole meunière, sabayon, ancient tripe à la normande,  
watercress salad, waffle fries*

紫キャベツとソーセージのシュークルート ¥2,100  
じゃがいも 人参 クレソン 粒マスタードソース  
*Alsatian sauerkraut, sausages,  
potatoes, carrots, watercress, mustard sauce*

愛知県産三河山吹きウズラの炭焼きとシューファルシ ¥3,000  
フランス産黒トリュフ  
*Stuffed cabbage and roasted quail, black truffles*