



Menu du Soir

Amuse Bouche

アミューズブッシュ

**Kampachi Tartare, Tuile Croustillante,
Langues d'Oursins Sauce au Lait
de Coconut, Huile au Basilic 65**

カンパチのタルタル、クリスピーチュイル、ウニ
ココナッツミルクソース、バジルオイル

**Swordfish a la Vapeur,
Etuvee de Poireaux
Jus de Marinere Crémé et Safrané 74**

蒸しメカジキ、ポロネギの蒸し煮
サフランクリームのマリエールソース

**Filet de Canard Roti, Navet Glacé,
ail Noir, Sauce au Baie Noi 80**

ローストダック
カブ、黒にんにく、カシスソース

**La Cabosse de Chocolat,
Fourrée de Mousse Guanaja Caramel
au Café de Kona,
Kahlua Gelée 33**

カカオポッド、グアナハ・チョコレートムース
コナコーヒーカラメル、カルーアジェリー

または

Chariot de Fromage 55

(25 supplement)

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)

Mignardises

小菓子

255

Wine Pairing 135

ワインペアリング

Menu Dégustation

Amuse Bouche

アミューズブッシュ

Foie Gras de Canard, Chutney d'Ananas à la Graine de Moutarde
Coconut Gelée, Raisin au Vin Blanc 65

フォアグラ、パイナップルチャツネ、マスタードシード
ココナッツジュレ、グレープのホワイトワインマリネ

Saint-Jacques Rôti

Feuilles de Seiche, Grains de Caviar, Consommé de Crustacé 58

帆立貝のロティと烏賊の薄作り、ロブスターコンソメ

Homard Poché, Beurre Blanc à la Vanille
Mousseline de Romanesco à l'Amande 95

ロブスターのポッシェ
ロマネスコピューレ、アーモンドシロップ、バニラバター

Filet de Bœuf

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

USプライムビーフフィレとフォアグラのソテー、ポテト、トリュフソース添え

Chariot de Fromage 55

チーズの盛り合わせ

Le Canelé à la Mousse de Caramel, Compote de Pommes

キャラメルムース、アップルコンポート、カヌレ風

Mousse Glacé au Miel et Crème Fraîche
Compotée d'Agrumes de Saison 33

ハニークリームセミフレッド、季節のフルーツコンフィ

または

Soufflé Vanille

Sauce Caramel aux Épices, Crème Anglaise au Grand Marnier,
Sauce au Chocolat Lait, Chocolat Blanc Croquant 40 (12 supplement)

バニラスフレ
キャラメルソース、グランマニエアングレーゼソース、ミルクチョコレートソース、
(コース料金に別途12ドルが追加されます)

Mignardises

小菓子

295

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 240

Caviar キャビア (30 Grams)

Blinis, Traditional Accoutrements ポテトブリーニとトラディショナルコンディメント添え

Crown Jewel クラウンジュエル

プレミアムグレードアメリカンホワイトチョウザメ、金と銀の斑点のあるキャビア
クリーン、リッチ、昆布フレーバー、ビロードのような口あたり

650

Imperial Osetra インペリアルオセトラ

アイボリーグレーの色合いが美しい。香ばしいブラインと海藻の風味にナッツのようなニュアンス。

ギリシャ産高級シベリアチョウザメ

550

Golden Reserve ゴールデンリザーブ

金色の光沢が美しいビーズキャビア。最も成熟したアメリカシロチョウザメ、滑らかでバターのような風味と食感

450

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices.

For parties of 6 or more guests, a service charge of 19% will be applied.

Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

Menu
Les Assiettes Potagères
Garden Vegetable Plates

ガーデンベジタブルセレクション

**L'assiette de Salade de Betterave,
Mousseline de Betterave au Balsamic,
Sorbet et Gelée 58**

赤ビーツ サラダ
赤ビーツのムース、バルサミコ酢
ソルベ、ジュレ

**Oignons Farcis à l'Oignon
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



wellbeing

Vegetarian selections prepared with
less sodium and refined sugar



GF

These items
do not contain gluten