



Menu du Soir

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

**Emietté de Dungeness Crabe
au Pamplemousse, Gelée de Fleurs
d'Oranger, Emulsion de Yuzu 72**

ダンジネスクラブ、グレープフルーツ、
オレンジブロッサムジェリー、柚子エマルジョン

**Chilean Seabass a la Vapeur,
Bouillon de Champignons
aux Perles de Tapioca,
Tuiles de Champignons 77**

チリシーバスの蒸し焼き
タピオカパールマッシュルームブロス、
マッシュルームチュイル

**Filet d'Agneau Rôti,
Lacqué a la Sauce Orange,
Purée de Courge a la Cardamum,
Julienne de Courge Croustillante,
Millefeuilles de Courge,
Purée de Kumquat et Ail Noir 85**

ラムフィレ肉のローストオレンジグレース添え
バターナッツかぼちゃのカルダモン風味ピューレとミルフィーユ、
金柑、黒にんにく

**Parfait a la Verveine,
Mangue Compressée au Basilic,
Sablé Breton, Sorbet a la Noix de Coco 33**

レモンバーベナパフェ
マンゴーとバジルのコンプレッション、
サブレブルトン、ココナッツソルベ

または

**Soufflé à la Vanille, Sauce Caramel Epices,
Sauce au Chocolat Noir,
Crème Anglaise à la Banane 40**

バニラスフレ、カラメルスパイスソース、
ダークチョコレートソース、バナナクレームアングレース
(コース料金に12ドルが追加されます)

または

Chariot de Fromage 55

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
アミューズブーシュ

Ballotine de Foie Gras de Canard en Barbe a Papa,
Marmelade de Pommes au Calvados, Gel de Kahlua et Gingembre,
Chartreuse Gelée 65
鴨のフォアグラのバロティーヌコットンキャンディ包み、アップルカルヴァドスマーマレード
カルーアとジンジャーのジュレ、シャルトリューズジュレ

Noix de Coquille de Saint-Jacques Rôti, Feuilles de Seiche,
Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar, Mousseline de Chou-Fleur 60
焼き帆立、コウイカのリーフ仕立て、オレンジとキャビアのブルブラン、カリフラワーのムースリーヌ

Ormeaux Poché , Compote d'Oignons de Maui
Sauce Chlorophyle Montée à l'Huile d'Olive 60
アワビのポシェ、マウイオニオンマーマレード、オリーブオイルとパセリのエマルジョン

Homard du Mainland Poché
Chutney Tomates, Sauce à la Noix de Coco et Anchois, Brunoise de Legumes 95
メインロブスターのポシェ、トマトチャツネ、ココナッツとアンチョビのソース、豆と野菜のブリュノワーズ

Filet de Bœuf
Sauce Périgieux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflés 88
牛ヒレ肉ロッシーニ風、フォアグラ、トリュフのムースリーヌ、ポムスフレ、ペリゲーソース

Chariot de Fromages 55
チーズワゴンサービス

Madeleine Bavaois Amande, Pabana Crème, Chocolat Blanc
アーモンドマドレーヌ、パバロア、パバナクリーム、ホワイトチョコレート

Poire Pochée à l'Anise, Mousse à la Noix de Pecan et Vanille d'Hawaii, Fenouil Nuage
洋梨のアニス風味ポシェ、ピーカンナッツとハワイ産バニラのムース、フェネルフォーム
または

Soufflé à la Vanille, Sauce Caramel Epices, Sauce au Chocolat Noir,
Crème Anglaise à la Banane 40 (12 supplement)
バニラスフレ、カラメルスパイスソース、ダークチョコレートソース、バナナクリームアングレーズ

Mignardises
小菓子

325

Wine Pairing 175
ワインペアリング

Caviar (30 Grams)

Blinis, Traditional Accoutrements

Caviar Golden Ossetra ゴールデンオシエトラ 650
ロシアンスタージオンチョウザメ
大きくしっかりした粒、ゴールデンイエロー
ナッツを思わせる豊かな味わいとピロードのような口あたり

Caviar Supreme キャビアスプリーム 550
カリフォルニア産シロチョウザメ
大きめのミディアムサイズ、ライトグレーや琥珀色、本物の美味しさを誇るキャビア
豊かな味わい、ヘーゼルナッツの香り、なめらかな舌触り

Royal ロワイヤル 450
カリフォルニア産シロチョウザメ
大きめのミディアムサイズ、ライトグレーや琥珀色、別名黒いダイヤ
豊かな味わい、ヘーゼルナッツの香り、クリーミーなフィニッシュ

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には 20 パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。
環境保護のため、ストローはご希望に応じてご提供していますので係にお申しつけください。

Menu
Les Assiettes Potagères
Garden Vegetable Plates
ガーデンベジタブルセレクション

**La Carotte du Moment Dans Tout Son
Etat Sorbet Carotte et Fruits de la
Passion au Gingembre 58**

シェフ特製5種のキャロット エクスプレッション
プティート、ピクルス、ピューレ、シュレッド、ジュレ
キャロットパッションフルーツ、ジンジャーソルベ

**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
