



Menu du Soir

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Tartare de Saint-Jacques et Kampachi,
légerement acidulé crémé,
gelée de pommes vert
caviar et langues d'oursins,
Cigare Haddock mousse 70

帆立とカンパチのタルタル、シトラス クリームフレッシュ、
リンゴのジェリー、キャビア、ウニ、コダラのムース

Escolar à la vapeur,
mousseline de courge a la cannelle
Ika et clams, rondelles de legumes
Sauce reduction d'une
soupe de poisson 77

エスカラーの蒸しもの、バターナッツかぼちゃのピューレ、
シナモン、イカとアサリ、シーアスパラガス、
季節の野菜、スーポド ポワソン

Canon d 'agneau au epinards,
Oignon et caviar d'aubergines,
tapenade d'olives noires
chips d'aubergines, lemon confit 85

ラム肉のロール、ほうれん草
玉ねぎとナスのキャビア、ブラックオリーブのタップナード
ナスのチップス、レモン

Le Choux Cylindrique
a la Pistache et Framboise
Glace au Grains de Vanille 33

ピスタチオ ラズベリー シューシリンダー
バニラアイスクリーム添え

または

Chariot de Fromages 55

(25 supplement)

Cheese Cart

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, Purée de Bananes à la Vanille et Whisky
Gelée et Poudre de Noix de Coco, Chips de Plantin 65

鴨のフォアグラのバロティーヌ
バニラウィスキー バナナピュレココナッツジュレとパウダー、プランテン チップス

Coquille de Saint-Jacques Grillée

Purée de Kumquat à la Carotte, Beurre Blanc à la Grande Chartreuse 60

帆立のグリル、金柑と人参のピュレ、グランドシャルトルーズ風味のブールブランソース

Homard Poché, Tourbillon de Tomate au Chorizo

Gnoc à l'Encre de Seiche 95

ポーチド ロブスター、トマト、チョリソー、イカ墨のニョッキ

Filet de Bœuf

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

牛ヒレ肉のロッシーニ風、フォアグラ、ソースペリゲー、ポテト、トリュフソース

Chariot de Fromage 55

チーズのワゴンサービス

Le Canelé à la Mousse de Caramel, Compote de Pommes

キャラメルムースのカヌレ、りんごのコンポート

Namelaka à la Fleur d'Oranger, Sorbet au Chocolat

Gelée de Confiture de Vieux Garçon, Crème Anglaise au Romarin 33

キルシュ酒漬けストロベリージュレ、ローズマリー アングレーズ、
チョコレートソルベ、オレンジブロッサム風味の“なめらか”チョコレート クリーム

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 1 2 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

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 20% 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

**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



wellbeing

Vegetarian selections prepared with
less sodium and refined sugar



GF

These items
do not contain gluten