



Menu du Soir

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Salade de Fruit de Mer Bavarois de Fenouil Perle du Japon au Litchee 70

海の幸のサラダ

牡蠣とフェネルのバロティーヌ、ウニ、キャビア、
ライチのジェリー、タピオカパール

Amadai en Ecaille Croustillantes Puree d'Artichaut et Salicorn, Bisque de Homard 77

甘鯛の松笠焼き

アーティチョークとシーアスパラガスのピューレ、
ロブスタービスケソース

Filet de Canard Roti Laniere de Daikon Ail Noir en Puree, Epinards au Beurre Sauce au Aromes de Cerises 85

鴨のロースト

焦がし大根の細切りと黒にんにくのムース、
ほうれん草のソテー、チェリーソース

Foret Noire au Chocolat Gateau aux Cerises, Mousse au Chocolat Noir Cremeux aux Griottes 33

ブラックフォレストチョコレート

チェリーのケーキ、ダークチョコレートムース、
グリオットチェリーのクレムー

または

Chariot de Fromage 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 Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées 88

牛ヒレ肉のロッシェーニ風、フォアグラ、ソースペリグー、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