



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、バナナバニラウイスキーマーマレード
ココナッツパウダーのジュレ、プランテンチップス

Noix de Coquille de Saint-Jacques Rôti, Mousseline de Petit Pois a la Menthe
Beurre Blanc a l'Anis, Quenelle de Caviar 60

帆立のロースト、グリーンピースとミントのムースリヌ、スターアニス風味のブルプランソース、キャビアのクネル

Abalonie de la Grande iles d'Hawaii, Compote d'oignons de Maui
Sauce Chlorophyle Montée a l Huile d'Olive 60

ハワイ島産アワビ、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 de l'iles de Kona Pochée
Rosace de Légumes, Matelote de Homard 95

ポーチドコナ産ロブスター、野菜のロゼット、ロブスターのマテローテスープ

Filet de Bœuf
Sauce Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées 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

Rafraichie de Soupe à la Framboise, Sorbet au litchi, Gelée à la Rose

ラズベリーとライチ、ラズベリーの冷製スープ、ラズベリー、ライチソルベ

Baba à la Abricot et Vanille, Abricot Mariné au Poivre, Mousse a la Verveine

アプリコットのババ、バニラ、ロングペッパー風味のアプリコット、レモンバーベナのムース

または

Soufflé Vanille
Coulis à la Mangue et Gingembre, Sauce au Chocolat Noir,
Crème Anglaise à la Banane 40 (12 supplement)

バニラスフレ

マンゴーとジンジャーのクーリ、ダークチョコレートソース、バナナのアングレーズソース、キャラメリゼしたマカデミアナッツ
(コース料金に別途 1 2 ドルが追加されます)

Mignardises

小菓子

325

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 650
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

Imperial Osetra インペリアルオセトラ 550
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

Golden Reserve ゴールデンリザーブ 450
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

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



wellbeing

Vegetarian selections prepared with
less sodium and refined sugar



GF

These items
do not contain gluten