

Menu Dégustation \$205

Foie Gras de Canard
à la Gelée de Kahlua et Noix de Coco Mousseline de Raisin au Bailey
フォアグラの冷製、カルーア風味のコーヒーとココナッツゼリー、レーズンとベリーのみスリーヌ添え

Saint-Jacques Rôti
Feuilles de Seiche, Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar
帆立貝のロティと烏賊の薄作り、オレンジ風味キャビアのソース

Homard Poché
Tourbillon de Tomate au Chorizo Gnoc à l'Encre de Seiche
ロブスターのポッシェとチョリゾソーセージ、イカ墨のニョッキとチョリゾのクリームソース
(単品\$75、コースでお選びの場合\$30の追加料金となります)

Filet de Bœuf
Sauce Périgieux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées
USプライムビーフフィレとフォアグラのソテー、ソースペリゲーとポムスフレ添え

Charriot de Fromages, et Fruits Sec
チーズセレクション

Raviole de Fruit Exotique, Glace au Chocolat
プレデザート

Oeufs à la Neige, Anglaise à la Citronnelle, Pistache Crème Glacée et Fruits Rouge
ウフ アラ ネージュ、レモンバルムのアングレーズとピスタチオジェラート添え

Mignardises
小菓子



ワインペアリング \$95
プレミアムワインペアリング \$175



3コース \$125
前菜、アントレ、デザートまたはチーズの組み合わせ

4コース \$155
前菜、シーフード料理、お肉料理、デザートまたはチーズの組み合わせ



キャビア

Caviar d'Aquitaine (30 grams)
グランドシェフ \$350、オセトラ \$390

Blinis de Pomme de Terre, Garniture Traditionnelle
ポテトブリーニとトラディショナルコンディメント

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。6名以上のお客様には、請求書に18%のサービス料を加算させていただきます。
生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

冷製前菜

Rafraîchi d'Huître, Compote de Poireaux Champignons Mariné à la Graine de Moutarde, Crème Acidulée

オイスターのポッシュェ、リークのコンポート、マスタードシード風味マッシュルーム、
モデナクリームビネガー添え \$40

Kampachi Façon Ceviche au Caviar de Gingembre, Sphère de Fenouil Laqué d'un Velouté de Poisson

カンパチのタルタル、ジンジャーキャビアと球状に仕上げたフェネルムース \$41

Tartare de Bœuf au Cœur de Palmier, Caviar et Cressonnière

若椰子の芽とビーフのタルタル、クレソンのピュレとキャビア添え \$40

Ratatouille à la Mangue comme un Jardin, King Crabe Rafraîchi au Vinaigre de Mangue

キングクラブ、マンゴと野菜のラタトゥイユ \$44

Ballottine de Volaille au Chutney de Papaye et Fruit de la Passion, Perles du Japon

チキンのバロイーヌ、パパイヤとパッションフルーツのチャツネ \$40

温製前菜

Foie Gras de Canard Poêlé à l'Ananas

フォアグラのポワレ、パイナップルのクーリ \$48

Cuisses de Grenouilles à la Crème d'Ail, Légère Panure, Jus de Persil

グルヌイユのフライ、ガーリックムスリーヌとパセリのジュ \$40

Bisque de Homard, Quenelle de Crustacé, Lamelle de Truffes de Saison

ロブスターのビスク、甲殻類のクネルとトリュフ \$40

Raviole de Basilic aux Escargots, Bouillon de Légumes

エスカルゴのラビオリ、野菜のブイヨン \$40

シーフード

Rouget des Côtes d'Hawaii en Hérisson, Mousseline de Fenouil, Nantua des Crustacés

ハワイ産ルーージュのソテー、季節の野菜、フェネルピュレ、貝のナンテュア \$57

Loup de Mer aux Jeunes Poireaux et Caviar Sauce Maltaise

スズキのバプール、ポワローとキャビア、オレンジ風味のムスリーヌソース \$59

Lamelle d'Ormeaux aux Copeaux de Lard et Oignons Frit, Fondue d'Oignons au Xérès, Crème de Lard Fumé

鮑のバプール、オニオンとシェリー酒のフォンデュ、ベーコンのクリームソース \$56

ミートとポトリ

Canon d'Agneau Rôti, Mousseline d'Aubergines, Petit Oignons Grelots, Citron Confit à l'Huile d'Olive comme une Mayonnaise

子羊のロティ、茄子のムース、小玉葱とレモンのマーマレード添え \$60

Filet de Canard Rôti, Choux Rouge Epicé en Robe de Betterave, Jus de Cassis au Miel

鴨胸肉のロティ、赤キャベツ添え、カシスハニーソース \$60

Côte de Veau Rôtie

Jus Corsé, Cœur de Palmier et Pomme de Terre Plat en Cocotte Serve Pour Deux Convives, Découpage au Guéridon

子牛のロースト、若椰子の芽とポテト添え \$140

テーブルサーブ、2名様でお召し上がりいただけます

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。6名以上のお客様には、請求書に18%のサービス料を加算させていただきます。
生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。