

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ュ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、ソースペリグ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
ブレデザート

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

ポテトブリーニとトラディショナルコンディメント

冷製前菜

(\$) 単品価格

Huître en Gelée de Poivrons Rouge, Grains de Caviar, Mousse Légère des Coquillages

オイスターのポッシェ、キャビア入り赤ピーマンのジュレ、軽い甲殻類のソース \$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、クレソンのピューレとキャビア添え \$40

Ratatouille à la Mangue comme un Jardin, King Crabe Rafrâichi 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 de Crustacés

ハワイ産ルーージュのソテー、季節の野菜、フェネルピューレ、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 Xeres, 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

Pièce de Veau Cuit en Robe de Feuille de Moutarde, Mousseline de Betterave Jaune et Balsamique

マスタードキャベツで包んだ子牛、ゴールデンビーツのムースとバルサミコのレダクション \$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

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices. For parties of 6 or more guests, a service charge of 18% will be applied.
Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.