

SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

Dinner

MENU CINQ

Le menu pour célébrer notre 5^{ème} anniversaire

開業 5 周年記念特別メニュー

Our 5th year celebration menu

Carpaccio de thon à la niçoise, coulis de poivron rouge et feuilles de roquette au basilic

地中海産マグロ中トロのカルパッチョ パプリカのクーリーとロケット菜

Marinated tuna carpaccio with bell pepper cream and basil flavored wild rucola

Noix de Saint-Jacques toastées, navets étuvés à la vanille et citron confit aux noix

薄切りのパンを纏った帆立貝のボワレ バニラ風味の蕪とレモンのピュレ

Toasted scallops and stewed vanilla turnips with candied lemon and walnut condiment

Filet de sabre cuit à la vapeur, matelote de haricots verts et aoyagis, caviar Crystal

太刀魚のアラヴァブール さやいんげんと青柳のマロット クリスタルキャビアを添えて

Steamed blade fish with haricot vert and shellfish ragout, Crystal caviar

Carré de veau poêlé, gnocchi de potiron et trévisse en aigre-douce, jus parfumé à l'espresso

仔牛背肉のボワレ かぼちやのニョッキと甘酸っぱいトレヴィスプレゼ コーヒーの香るジュ

Roasted veal rack with pumpkin gnocchi and sweet sour radicchio, espresso scented gravy

Ananas caramélisé au coriandre, sorbet à la noix de coco et sabayon au vieux rhum

キャラメリゼしたパイナップルとココナッツのソルベ ラム酒のサバイオン

Sautéed pineapple piñacolada style

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー

プティフール

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

Our sommelier will take you on a sampling wine tour to our exclusive private wine cellar where you will be able to taste and select your favourite wines.

The selection features fine wines highly rated by Robert Parker such as Puligny Montrachet and Château Lagrange.

このメニューをお選びいただきますとソムリエよりワインセラーへご案内させていただきます

そしてグラスワインのサンプルよりお好みのワインを3種類お料理に合わせてお選びいただけます

セレクションワイン例 ビュリニー モンラッシェ, シャトー・ラグランジュなどロバート・パーカー氏により高く評価されたワイン

25,000

Incluant les vins sélectionnés par vos soins

こちらの料金には 3 種類のグラスワインが含まれています

Including your personally selected wines

SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

Dinner

MENU MOMENT

Velouté glacé d'avocat, blanc-manger d'oursin et macédoine de coquillages au safran

アボカドの冷たいヴルーテ 雲丹のブランマンジェと貝類のマセドワーズ
Chilled avocado veloute with sea urchin blanc-manger
and saffron scented shellfish composition

Galette de céréales au crabe et copeaux de parmesan, sauce béarnaise à l'huile d'olive

シリアルとズワイガニのガレット ソースベアルネーズ
Multigrain tart with crabmeat and shaved Parmesan
olive oil béarnaise

Tronçon de bar en croûte d'anchois et thym, aubergine compotée et sabayon à l'ail doux

スズキのアンチョビクラスト焼き 茄子のコンポートとニンニクのサバイヨン
Anchovy and thyme crusted sea bass with mashed eggplant
and sweet garlic sabayon

Selle d'agneau rôtie au four, crûte de pomme de terre aux oignons et edamames étuvés au bacon

ラムサドルのロースト ジャガイモと玉葱のガレットと枝豆のエチュベ
Oven baked lamb saddle with onion flavored potato cake
and bacon stewed edamame peas

Barre chocolat Manjari à la mûre, glace au thé Earl Grey et dressing au vinaigre balsamique

マンジャリとブラックベリーのリョココラバー
アールグレイのアイスクリームとバルサミコのドレッシング
Black berry scented Manjari chocolate bar
with Earl Grey tea ice cream and balsamic vinegar dressing

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー
プティフール

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion
Petits fours

14,000

MENU SIGNATURE

Médallions de homard tiédés et terrine de gaspacho, sauce coraline au paprika

オマール海老の温かいサラダ仕立てにガスパチョのテリーヌ
コライユとパプリカのソース

Warm lobster medallions with gazpacho terrine
paprika scented coral sauce

Noix de saint jacques à la plancha, fricassée de champignons sauvages à la truffe d'été

帆立貝の鉄板焼き 野生の茸のフリカッセ サマートリュフの香り
Seared scallop with wild mushroom fricassee
coulis and summer truffle shavings

Le foie gras de canard et la prune : poché et gratiné au gingembre, poêlé avec une purée acidulée et jus parfumé à la bergamote

フォアグラとプラムを二種の調理法で ベルガモットの香るソースと共に
Foie gras and plum : sautéed with sour purée and ginger
broiled with sweet chutney bergamot flavored duck reduction

Dos de sabre cuit à la vapeur

matelote de haricots verts et aoyagis, caviar Crystal

太刀魚のアラヴァプール さやいんげんと青柳のマトロット
クリスタルキャビアを添えて

Steamed blade fish with haricot vert and shellfish ragout
Crystal caviar

Entrecôte de Nagasaki rôtie à la braise, flan d'artichaut et condiment figue poivre noir, sauce aux échalotes caramélisées

長崎和牛ロースのロティ
アーティチョークのフランとイチジクのコンディメント
キャラメリゼしたエシヤロットのソース
Charcoal roasted Nagasaki beef rib-eye with artichoke flan
peppered fig condiment and caramelized shallot sauce

Fromages affinés

ワゴンより熟成したチーズを
Selection of cheeses served from our trolley

Bavarois de melon vert à la menthe et yuzu une tranche parfumée à la vanille, sauce au porto blanc

マスクメロンのババロワ ミントと柚子の香り
フレッシュメロンをバニラの風味で
Mint and yuzu favored muskmelon bavarois
with white port reduction

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー
プティフール

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion
Petits fours

20,000