

Dîner

“Saveur”

¥11,900

Amuse-bouche / Small Appetizer
食前のアミューズ

Truite mariné avec caviar à la jardinière
Marinated Trout Salad with Caviar
富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”のマリネとキャヴィアの菜園仕立て

Soupe à l'oignon doux / Spring Onion Soup
新たまねぎのスープ トリュフの香り

Homard meunière et risotto à l'algue
Lobster Meuniere with Seaweed Risotto
活オマール海老のムニエル 生青海苔のリゾットとビスク

Tournedos Rossini / Beef Steak and Foie Gras with Truffle Sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 芳醇なソーストリュフ

Blanc-manger à la verveine / Verbena Blanc-manger
ヴェルヴェーヌのブランマンジェ キウイとヨーグルトのソルベ

Ou または Or

Compote de pêche avec sauce au Riesling / Peach Compote with Riesling Sauce
ヴァニラを包んだ白桃のコンポート
リースリングのスープ仕立て

Ou または Or

Assortiment de fromages / Assorted Cheese (+ ¥1,000)
チーズ盛り合せ (+ ¥1,000)

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Dinner Sweets
コーヒーまたは、紅茶、フランス風小菓子

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.
上記は、税金・サービス料込みの料金です。
Tax and service charge included.

Dîner

“Homard”

¥13,800

Amuse-bouche / Small Appetizer
食前のアミューズ

Homard mi-cuit avec caviar / Half-cooked Lobster with Caviar
活オマール海老のミキュイとキャヴィア
焼茄子のクーリ ビスクのヴィネグレット

Flan aux asperge blanche avec oursin / White Asparagus Flan with Sea Urchin
ホワイトアスパラガスと雲丹のフラン
トリュフ香るエキューム

Civet de homard avec ravioli de mascarpone
Lobster with Red Wine Sauce and Mascarpone Ravioli
活オマール海老のシヴェ トピナンプールのクリーム
生ハムとマスカルポーネのラヴィオリ

Porc “Noir de bigorre” rôti avec sauce au gingembre
Roasted Pork “Noir de bigorre” with Ginger Sauce
フランス産・ビゴール黒豚のロティ
生姜とコリアンダーのソース

Blanc-manger à la verveine / Verbena Blanc-manger
ヴェルヴェーヌのブランマンジェ キウイとヨーグルトのソルベ

Ou または Or

Compote de pêche avec sauce au Riesling / Peach Compote with Riesling Sauce
ヴァニラを包んだ白桃のコンポート
リースリングのスープ仕立て

Ou または Or

Assortiment de fromages / Assorted Cheese (+ ¥1,000)
チーズ盛り合せ (+ ¥1,000)

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Dinner Sweets
コーヒーまたは、紅茶、フランス風小菓子

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.
上記は、税金・サービス料込みの料金です。
Tax and service charge included.

Festival du Homard

Dîner
A La Carte

前菜 / Hors d'oeuvres / Appetizer

Truite mariné avec caviar à la jardinière ¥ 4,800

Marinated Trout Salad with Caviar

富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”のマリネとキャヴィアの菜園仕立て

Homard mi-cuit avec caviar ¥ 7,800

Half-cooked Lobster with Caviar

活オマール海老のミキュイとキャヴィア

焼茄子のクーリ ビスクのヴィネグレット

Flan aux asperge blanche avec oursin ¥ 2,800

White Asparagus Flan with Sea Urchin

ホワイトアスパラガスと雲丹のフラン

トリュフ香るエキューム

Salade verte de saison ¥ 1,600

Seasonal Green Salad

季節のグリーンサラダ

スープ / Soupe / Soup

Soupe à l'oignon doux ¥ 1,800

Spring Onion Soup

新たまねぎのスープ トリュフの香り

魚介料理 / Les Poissons / Fish

Civet de homard avec ravioli de mascarpone ¥ 7,500

Lobster with Red Wine Sauce and Mascarpone Ravioli

活オマール海老のシヴェ トピナンプルのクリーム

生ハムとマスカルポーネのラヴィオリ

Homard meunière et risotto à l'algue ¥ 7,500

Lobster Meuniere with Seaweed Risotto

活オマール海老のムニエル 生青海苔のリゾットとビスク

Bouillabaisse façon "AZUR" (Pour deux personnes) ¥12,000

Bouillabaisse "AZUR" Style (For Two People)

ブイヤベース“アジュール”風 (2名様より承ります)

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

Festival du Homard

Dîner
A La Carte

肉料理 / Les Viandes / Meat

Tournedos Rossini ¥6,000
Beef Steak and Foie Gras with Truffle Sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ 芳醇なソーストリュフ

Steak de filet de bœuf sauce à l'ail ¥4,500
Beef Tenderloin Steak with Garlic Sauce
牛フィレ肉のステーキ にんにく風味のジュ 明日葉のベニエ

Porc "Noir de bigorre" rôti avec sauce au gingembre ¥5,800
Roasted Pork "Noir de bigorre" with Ginger Sauce
フランス産・ピゴール黒豚のロティ 生姜とコリアンダーのソース

Côte de veau à la viennoise ¥4,500
Veal Loin Baked Bread Crumble
仔牛背肉のパン粉焼き "ヴィエノワーズ" アンチョヴィバターとオリーブ

デザート / Desserts / Dessert

Plateau de fromages ¥2,000
Cheese platter
フロマージュ

Blanc-manger à la verveine ¥1,600
Verbena blanc-manger
ヴェルヴェーヌのブランマンジェ キウイとヨーグルトのソルベ

Compote de pêche avec sauce au Riesling ¥1,600
Peach compote with Riesling sauce
ヴァニラを包んだ白桃のコンポート リースリングのスープ仕立て

Assortiment de sorbet et glace ¥1,500
Assorted of sherbet and ice cream
アイスクリームとソルベのアソート

上記は、税金・サービス料込みの料金です。
Tax and service charge included.