

# GÉNÉRATIONS

¥20,000

6 course

6品

プティ・サレ

Petits Salés

ポワロー 烏賊 トリュフ

Poireaux – Calamars – Truffe

Leeks – Calamari – Truffle

亀岡牛のタルタル キャビア

Tartare de bœuf de Kameoka – Caviar

Kameoka beef tartare - caviar

または or

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ **¥6,400**

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard

Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

マナガツオのポワレ スープピストゥ

Bonito poêlé - Soupe de pistou

Pan fried bonito – Pesto soup

または or

京丹後鹿のロティ ソースエпис

Chevreuril de Kyotango rôti- Sauce d'épices

Roasted Kyotango venison – Spice sauce

または or

和牛のロティ アール・ブリュットスタイル **¥4,500**

Rôti de bœuf Wagyu- Art Brut

Wagyu Beef Rôti-Art Brut

フロマーージュワゴン **¥1,000~**

Wagon de fromage

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompagnés de Mignardises : Café, thé ou Infusions

Accompanied with Petits Fours : Tea, Coffee or Herb Tea

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.

# HARMONIE

¥25,000

7 course

7品

プティ・サレ

Petits Salés

ポワロー 烏賊 トリュフ

Poireaux - Calamars - Truffe

Leeks - Calamari - Truffle

または or

キャビア 15g +¥8,500

Caviar 15g

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア

Homard en Parmentier - Beurre au Caviar

Lobster Parmentier, - Caviar Butter Sauce

または or

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ +¥6,400

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard

Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

マナガツオのポワレ スープピストゥ

Bonito poêlé - Soupe de pistou

Pan fried bonito - Pesto soup

仔牛のロティ アール・ブリュットスタイル

Carré de veau - Art Brut

Rack of veal - Art Brut

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル +¥4,500

Boeuf de Kameoka rôti - Art Brut

Roasted Kameoka's beef filet - Art Brut

フロマージュワゴン +¥1,000~

Wagon de fromage

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に  
Accompagnés de Mignardises : Café, thé ou Infusions

Accompanied with Petits Fours : Tea, Coffee or Herb Tea

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.

# HÉRITAGE

¥30,000

9course

9品

プティ・サレ

Petits Salés

雲丹とキャビアを添えたオマール海老のジュレ

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard

Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

野菜のシンフォニー

Symphonie de Légumes

Vegetable Symphony

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア

Homard en Parmentier - Beurre au Caviar

Lobster Parmentier, - Caviar Butter Sauce

舌平目 ホタテのムース ソースヴィエルジュ

Sole, mousse de St Jacques - sauce vierge

Sole - scallops mousse - virgin sauce

牛テールの煮込み トリュフ入りじゃがいものピューレ

Queue de Boeuf dans sa Sauce au Vin Rouge Purée de Pomme de terre aux truffes

Oxtail in Red Wine Sauce - Potato purée with truffles

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル

Boeuf de Kameoka rôti - Art Brut

Roasted Kameoka's beef filet - Art Brut

フロマージュワゴン

Wagon de fromage

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に  
Accompagnés de Mignardises : Café, thé ou Infusions

Accompanied with Petits Fours : Tea, Coffee or Herb Tea

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.