

# GÉNÉRATIONS

¥20,000

6 course

6品

プティ・サレ

Petits Salés

ホタテと巨峰のカルパッチョ  
Carpaccio de St Jacques et raisin Kyoho  
Scallops and Kyoho's grapes carpaccio

キノコとフォアグラのソテー ウフブレイエ  
Champignon et Foie gras sauté - Oeuf brouillé  
Pan fried Foie gras and Mushrooms - Scramble egg

または or

雲丹とキャビアを添えたオマール・ブルーのジュレ +8,400  
Caviar et Oursin sur Gelée de Homard Bleu  
Caviar and Sea Urchin on Blue Lobster Jelly

甘鯛の鱗焼き 茸のコンソメ  
Daurade en écailles croustillantes - Consommé de Champignon  
Tilefish with crispy scales - Mushroom consommé

または or

鴨のロティ 無花果 ソースキャトルポワヴル  
Canard rôti - Figs - Sauces quatres poivres  
Roasted duck - Figs and Four pepper sauce

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル「秋」 +4,500  
Boeuf de Kameoka rôti - Art Brut  
Roasted Kameoka's beef filet - Art Brut

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

ホタテと巨峰のカルパッチョ

Carpaccio de St Jacques et raisin Kyoho  
Scallops and Kyoho's grapes carpaccio

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・ブルーのジュレ +8,400

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard Bleu  
Caviar and Sea Urchin on Blue Lobster Jelly

甘鯛の鱗焼き 茸のコンソメ

Daurade en écailles croustillantes - Consommé de Champignon  
Tilefish with crispy scales - Mushroom consommé

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「秋」 +4,500

Boeuf de Kameoka rôti - Art Brut  
Roasted Kameoka's beef filet - Art Brut

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・ブルーのジュレ  
Caviar et Oursin sur Gelée de Homard Bleu  
Caviar and Sea Urchin on Blue Lobster Jelly

野菜のシンフォニー 「秋」  
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

金目鯛のボワレ ジャが芋のコンフィ ソース・ヴェルジュ  
Filet de Kinmedai rôti au Verjus - Pommes Gueulantes  
Roasted Kinmedai with Verjuice - Potato confit

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 「秋」  
Boeuf de Kameoka rôti - Art Brut  
Roasted Kameoka's beef filet - Art Brut

アヴァンデセール  
Avant dessert

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.