

# GÉNÉRATIONS

¥10,000

6course

6品

プティ・サレ  
Petits Salés

丹波栗のスープ トリュフの香り  
Soupe de Châtaigne truffé  
Chestnut soup with truffle

秋刀魚のテリーヌ ジャガ芋 ベーコンの泡  
Terrine de brochet - Pomme de terre et Mousse de bacon  
Terrine of pike - Potato and Bacon mousse

または or

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +2,000  
Homard en Parmentier - Beurre au Caviar  
Lobster Parmentier - Caviar Butter Sauce

イトヨリのヴァプール 海老とキノコのファルシー  
Itoyori cuit à la Vapeur - Crevette et Champignon farcis  
Itoyori - Shrimp and Mushroom stuffed

または or

京丹波高原豚のロティ ジュドポー  
Cochon de Kyotanba rôti - Jus de porc  
Roasted pork from Kyōtanba Highland - Pork juice

または or

和牛のロティ アール・ブリュットスタイル「秋」 +4,500  
Rôti de bœuf Wagyu - Art Brut  
Wagyu Beef Roti - 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

¥14,000

7 course

7品

プティ・サレ  
Petits Salés

丹波栗のスープ トリュフの香り  
Soupe de Châtaigne truffé  
Chestnut soup with truffle

野菜のシンフォニー 「秋」  
Symphonie de Légumes  
Vegetable Symphony

または or

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +2,000  
Homard en Parmentier - Beurre au Caviar  
Lobster Parmentier - Caviar Butter Sauce

金目鯛のポワレ ジャガ芋のコンフィ ソース・ヴェルジュ  
Filet de Kinmedai rôti au Verjus - Pommes Gueulantes  
Roasted Kinmedai with Verjuice - Potato confit

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

または or

和牛のロティ アール・ブリュットスタイル 「秋」 +4,500  
Rôti de bœuf Wagyu - Art Brut  
Wagyu Beef Roti - 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

¥20,000

8course

8品

プティ・サレ

Petits Salés

日本酒でマリネしたフォアグラのコンフィ

Foie gras mariné au Saké et confit  
Foie gras marinated with Sake and confit

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

金目鯛のポワレ 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 Verjus - 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

和牛のロティ アール・ブリュットスタイル 「秋」 +4,500

Rôti de bœuf Wagyu - Art Brut  
Wagyu Beef Roti - 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.