

GÉNÉRATIONS

¥20,000

6 course

6品

プティ・サレ
Petits Salés

サバのコンフィ ロックフォールとシブレットオイル
Maquereau confit, Roquefort et Huile de ciboulette
Mackerel confit with Blue cheese and Chives oil

白子のムニエル キクイモのピュレ トリュフのクーリ
Laitance en meunière, Purée de topinambour et Coulis de truffe
Milt cook like a meunière, Jerusalem artichoke puree and Truffle coulis

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

ハタのロティ アリッサ スープ・ド・ポワソン
Mérrou rôti - Harissa et Soupe de poisson
Roasted grouper - Harissa and Fish soup

または or

上世屋京丹後鹿のロティ ソース・フリユイ
Cerf de Kamiseya rôti - Sauce et fruits
Roasted deer from Kamiseya - Sauce and fruits

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル「冬」 +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

サバのコンフィ ロックフォールとシブレットオイル
Maquereau confit, Roquefort et Huile de ciboulette
Mackerel confit with Blue cheese and Chives oil

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

ほうれん草を纏ったクエとホタテのブーダン ソース・アグリユーム
Boudin de Kué, St Jacques et Épinard - Sauce agrumes
Pudding sausage made by Longtooth grouper, Scallop and Spinach - Citrus sauce

上世屋京丹後鹿のロティ ソース・フリユイ
Cerf de Kamiseya rôti - Sauce et fruits
Roasted deer from Kamiseya - Sauce and fruits

または or

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル「冬」 +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 「冬」
Symphonie de Légumes
Vegetable Symphony

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

ほうれん草を纏ったクエとホタテのプーダン ソース・アグリユーム
Boudin de Kué, St Jacques et Épinard - Sauce agrumes
Pudding sausage made by Longtooth grouper, Scallop and Spinach - Citrus 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 deterre 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 「冬」 ポムスフレ
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.