

# MENU GRILLADES

メニュー・グリヤード (6品) 6 Courses Menu ¥7,000

*Amuse-Bouche | Seasonnal Velouté | Green Salad & Truffle Sauce | US Prime Beef | Dessert*  
本日のアミューズ | 季節のブルーテ | 田園風サラダ・トリュフヴィネグレット | US プライムビーフ | デザート  
**L'inspiration du Chef | Velouté de saison | Salade Pastorale | US Prime | Dessert**

# MENU LE GRILL

メニュー・ル・グリル (6品) 6 Courses Menu ¥10,000

**L'inspiration du Chef | Amuse-Bouche**

本日のアミューズ

**1<sup>ER</sup> ENTREES AU CHOIX | Choice of 1st Apetizers | 前菜をお選びください**

**Notre sélection de légumes au naturel | Our Selection of Vegetables**

彩り野菜のセレクション

.....

**Quinoa et chipirons en salade de saison | Seasonal Salad of Quinoa & Baby Squid « Hotaru-ika »**

キヌアと蛸烏賊 季節の豆のサラダ

.....

**Asperges blanches - Nage de coquillage - Légumes de saisonen | White Asparagus - Shell Bouillon - Seasonal Vegetables**

ホワイトアスパラと蛤の軽い煮込み

.....

**Tartare de bœuf Noto au Caviar | Wagyu Beef from Noto as a Tartare with Caviar**

能登牛もも肉のタルタル キャビア添え (+¥800)

**2<sup>EME</sup> ENTREES AU CHOIX | Choice of 2<sup>nd</sup> Apetizers | 前菜をお選びください**

**Saint-Jacques poêlées sur risotto à la truffe | Pan fried Scallops on a Black Truffle Risotto**

ホタテ貝のプランチャ焼き 季節のトリュフのリゾット

.....

**Foie Gras de France poêlé - Sauce au Xérès | Pan-fried French Foie Gras - Sherry Sauce**

仏産フォアグラのポワレ シェリー風味のソース (+¥500)

**Poisson du jour | Today's Fish Course**

市場から届いた鮮魚のクリエーション

**EN PLAT PRINCIPAL | Chice of Prime Beef | US プライムビーフをお選びください**

**Faux Filet | Sirloin 熟成USプライム牛Lボーン (サーロイン) 2 pers. ~**

**Entrecôte | Rib eye 熟成USプライム牛骨つきリブアイ 2 pers. ~**

**T-Bone 熟成USプライム牛Tボーン 2 pers. ~ (+¥1,500/per)**

**CHOISISSEZ VOTRE SAUCE EN ACCOMPAGNEMENT | こちらからソースを一種類お選び下さい**

*To go with your meat course, kindly choose one of the following sauce.*

**BEARNAISE**

ベアルネーズ

**SAUCE PORTO**

ポルトソース

**QUATRE POIVRES**

キャトル・パワーヴル

**DU MOMENT**

本日のソース

**DESSERT DU JOUR | Today's Dessert | 本日のデザート**

\*税とサービス料は別途頂戴しております。

\*Tax and Service Charge of 10% are not included.

## MENU DECOUVERTE

メニュー・デクーヴェルト (7品) 7 Courses Menu ¥13,000

アミューズ、前菜、温菜、お魚料理、お肉料理、デザート、小菓子

## MENU EPICURIEN

メニュー・エピキュリアン (8品) 8 Courses Menu ¥16,000

**Inspiration du Chef | Today's Amuse-Bouche**

本日のアミューズ

**Tartare de bœuf Noto au Caviar | Wagyu Beef from Noto as a Tartare with Caviar**

能登牛のタタキ キャビアクリスタル添え

**Raviolis de cèpes - émulsion de champignon | Ceps Raviolis -Mushroom Foam**

仏産セップのラヴィオリ仕立て旬の茸のエミュリュシヨ

**Timbale de Homard Bleu comme à Paris | Lobster's Timbale - Sabayon & Bisque**

ノバスコシア産 活オマールのタンバル ソース・ビスク

**Queue de Bœuf « Millenium Cup » | Oxtail « Millenium Cup »**

牛テールの赤ワイン煮込み ミレニアムカップ

**Dessert du jour | Today's Dessert**

本日のデザート

**Mignardises | Petits Fours**

小菓子

**ACCORDS METS & VINS | Wine Pairing**

ワインペアリング

3 × 60ml.....¥3,000\*

5 × 60ml.....¥5,000\*

4 × 60ml.....¥4,000\*

6 × 60ml.....¥6,000\*

\*税とサービス料は別途頂戴しております。

\*Tax and Service Charge of 10% are not included.

# A LA CARTE

アラカルト

Entrées   Apetizers	前菜	¥
<b>Notre sélection de légumes au naturel</b> <i>Our Selection of Vegetables</i>	彩り野菜のセレクション	1,900*
<b>Royale de Crabe "Watari-Gani"</b> <i>Watari-Gani Crab Royale</i>	ワタリガニのロワイヤル	1,000*
<b>Velouté de saison</b> <i>Seasonnal Velouté</i>	季節のヴルーテ	1,300*
<b>Œuf confit et asperges blanches</b> <i>Confit egg with white asparagus</i>	卵のコンフィ ホワイトアスパラガスのソテー	1,800*
<b>Terrine de canard</b> <i>Terrine of duck</i>	鴨と下仁田ネギのテリーヌ クレソンとオレンジのサラダ	1,800*
<b>Mille-feuille de crabe &amp; semoule</b> <i>Crab &amp; Semolina Mille-Feuille</i>	ズワイガニとクスクスのセルクル仕立て	2,000*
<b>Foie Gras mariné au Saké</b> <i>Marinated Foie Gras with Japanese Saké</i>	日本酒でマリネしたフォアグラ	2,300*
<b>Tartare de boeuf au Caviar</b> <i>Beef &amp; Caviar Tartare</i>	能登牛もも肉のタルタル キャビア添え	2,300*
<b>Saint-Jacques poêlée - Bouillon de riz noir</b> <i>Pan-fried scallops - Black rice bouillon</i>	ホタテ貝の海藻バター風味 黒米香るブイヨン	1,800*
<b>Poisson du jour</b> <i>Today's Fish Course</i>	市場から届いた鮮魚のクリエーション	2,200*

Plats principaux   Main Course	メイン	
<b>T-Bone Steak プライム T ボーン</b>	3/4 pers. - 900gr ~	15,000*
<b>US PRIME BEEF Sirloin 熟成USプライム牛サーロイン</b>	2 pers. - 750gr ~	12,000*
<b>US PRIME BEEF Rib Steak</b> 熟成USプライム牛骨つきリブアイ	2 pers. - 750gr ~	12,000*
<b>NOTO WAGYU Beef Filet 能登牛フィレ</b>	1 pers. - 100gr	6,500*

Choisissez votre sauce en accompagnement **こちらからソースを一種類お選び下さい**

*To go with your meat course, kindly choose one of the following sauce.*

Béarnaise  
ベアルネーズ

Sauce porto  
ポルトソース

Quatre poivres  
キャトル・パワーヴル

Du moment  
本日のソース

Desserts	デザート	
<b>Sorbets et glaces</b> <i>Ice Cream &amp; Sorbets</i>	アイスクリームとソルベ	800*
<b>Les desserts</b> <i>Desserts</i>	各種デザート	1,200*

\*税とサービス料は別途頂戴しております。

\*Tax and Service Charge of 10% are not included.