

entrées オードブル

スペイン産生ハム ハモン・イベリコ
イベリコ豚の生ハム

1,500

キャビア

30g

15,000

お好きな調理法でご用意させていただきます

南瓜のムース コンソメゼリーがけ

600

旬の南瓜のムースに、柔らかいチキンコンソメゼリーをかけました

オリーブオイルのアイス ミントマトコルニッション添え

700

EX バージンオリーブオイルのアイスに契約農家から届いたミニトマトのピクルスを添えました

ニース風サラダ

1,800

野菜ソムリエの資格を持つシェフがオススメするサラダです。

インゲン豆やトマトなど他数種類のその日の採れたての野菜やハーブを

シェフオリジナルのニース風サラダに仕上げしております

アオリイカと大原野菜のカクテル仕立て イカゲソのアヒージョ添え

2,000

アオリイカに卵黄のソースと京都大原の新鮮なお野菜のソースの二種類の味のカクテルと
ゲソのアヒージョの二種盛

鹿児島県産緑竹とムール貝のナージュ仕立て

1,500

緑竹のバターソテーをムールのジュースで作った泡のソースと一緒に仕上げました

本日のパスタ

1,200

クリーム系、トマト系、オイル系 お好みのソースをお申し付けください

エスカルゴ ブルゴーニュ風

1 個

500

三重県のフレッシュエスカルゴ パセリのバターと薄切りフランスパンのトーストと一緒に

サマートリュフと焼きとうもろこしの温・冷驚きスープ

1,200

香り高いトリュフのスープと甘く香ばしい焼きとうもろこしのスープ

fromages チーズ

ソムリエお奨めチーズ取り合わせ

3 kind

1,200

poissons et coquillages 魚介料理

本日の鮮魚のポワレとピペラードソース イカ墨のリゾット添え 1,800
その日仕入れた新鮮な魚とパプリカの入ったトマトのソースをイカ墨のリゾットと一緒に

魚介の取り合わせ ココットブイヤーズ 2,300
新鮮な魚介類を魚や貝で取ったサフラン風味のスープと共に

黒アワビのやわらか蒸しステーキ 50g 5,000
3時間大根と一緒に柔らかく蒸し上げた鮑をバターステーキで

viandes 肉料理

雛鳥のレモン煮込み夏野菜と共に 2,200
フランス産のひな鶏をさっぱりレモンのクリームで煮込みました

仔羊のスペアリブ風 2,400
骨付きの仔羊肉をバルサミコの入ったオリジナルマリナードで炭焼きにしています

国産牛サーロインのグリル 50g 3,000
さっぱりした脂身を香ばしく網焼き 100g 5,000

特選和牛フィレ肉のポアレ 50g 3,200
柔らかく繊細な牛肉の味が味わえるフィレ肉 100g 5,800

京都産牛肉のフィレ肉のポワレ 50g 4,800
京都の A5 ランクの京都牛のフィレ肉 マデラ酒のソースとトリュフのカービング 100g 7,000

desserts デザート

小さなデザート of the盛り合わせ 1,500
ケーキ、タルト、アイスクリーム、フルーツなど 9 種類のデザート

本日のシャーベット 500
ミントのゼリーとスイカのシャーベット

ガトーショコラ 800
濃厚なチョコレートケーキ