

LES ENTRÉES

前菜

(Supplément au menu)
(Added price for course)
(コース・プラス料金)

<i>Pâté en croûte façon gastronome</i> Terrine of pork and foie gras in a pie crust パテ・アン・クルート ガストロノーム		¥3,909
<i>Crabe "TARABA" et oursin en chaud-froid, salade de pomme verte et céleri-rave, oursin grillé</i> Crabe "TARABA" and sea urchin terrine with green apple and celeriac salad タラバガニと雲丹のショーフロワ 青林檎とセロリラーブのサラダ 雲丹の炙りをそえて		¥3,703
<i>Paupiettes de saumon mariné aux pamplemousse, accompagnées du caviar</i> Paupiettes of marinated salmon with grapefruit and caviar タスマニアサーモンのマリネ グレープフルーツの入ったポーピエット仕立て キャビアとともに		¥3,703
<i>Foie gras confit au torchon, accompagné de compote de fruits et kaki séché, à l'imagination du chef</i> Foie gras confit with dried persimmon and fruits compote, chef's imagination フォアグラのコンフィ あんぽ柿とフルーツコンポートをそえて シェフのイマジネーション	(+ ¥1,306)	¥4,731
<i>Foie gras poêlé, radis blanc mijoté au consommé et condiment à la truffe, en voile verte</i> Pan-seared foie gras and white radish simmered in consommé and truffle condiment フォアグラのポワレ 大根のコンソメ煮とトリュフのコンディマン グリーンのベールを纏わせて	(+ ¥1,029)	¥4,731

LES POISSONS

魚料理

<i>Bouillabaisse à la façon du chef</i> Bouillabaisse "Cougagno" style ブイヤベース クーカーニョスタイル	(+ ¥2,057)	¥6,995
<i>Filet de bar en croûte de pin, sautées de épinards frisée, sauce vermouth</i> Pan-seared seabass with breadcrums and sauteed spinach, vermouth sauce 平スズキのパンクルート焼き 縮みホウレン草のソテー ベルモットソース		¥4,731
<i>Filet de "KINMEDAI" à la vapeur, écailles de pommes de terre et Saint-Jacques, sauce beurre blanc aux algues</i> Pan-seared red snapper with purple sweet potato and scallops, seaweed flavored butter sauce 金目鯛のヴァプール じゃがいもと帆立貝のエカイユ 海藻風味のブルブランソース		¥4,320
<i>Fricassée de homard, purée de carottes à l'orange, feuille de la carotte en ravioli</i> Stewed lobster and orange-carrot puree with carrot greens ravioli オマール海老のフリカッセ オレンジと人参のピューレ 人参の葉を挟んだラヴィオリ仕立て		¥5,761

LES VIANDES

肉料理

<i>Pigeonneau à l'étouffée rôti, mille-feuille de navets et foie gras, en cocotte staub (pour 2 personnes)</i> Roasted pigeon with foie gras and turnip mille-feuille, cocotte style (for 2 persons) エトフェした仔鳩のロティ フォアグラと蕪のミルフィーユ ストーヴのココットスタイル (2名様から承ります)		¥10,698
<i>Noir de bigorre en croûte, accompagné de girolles sautées, sauce parfumée à la truffe</i> Pie of noir de bigorre pork with sauteed girolle mushrooms and truffle flavored sauce ノワ・ド・ビゴール豚のパイ包み焼き ジロール茸のソテーとトリュフ薫るソース		¥4,937
<i>Noisettes d'agneau poêlées, légumes à la provençale, son jus au romarin</i> Pan-seared lamb with provence-style vegetables and rosemary-infused gravy sauce 仔羊ノワゼットのポワレ 野菜のプロヴァンス風 ローズマリーの効いたジュ・ダニョーソース		¥5,144
<i>Filet de bœuf à la rossini, purée de pommes de terre, sauce parfumée au madère</i> Fillet of beef steak and pan-seared foie gras with potato puree and madeira sauce 牛フィレ肉のロッシニーニ じゃがいものピューレ マデリア酒の薫り漂うソース	(+ ¥2,571)	¥9,504

Prix y compris le service(10%) et taxe
The prices are included service charge (10%) and tax
表示額にはサービス料10%と規定の消費税が含まれております

MENU À PRIX FIXE

プリフィックス コース

Voudriez-vous choisir un plat

Please make your choices from the menu listing on the list
左記のそれぞれのお料理の中からお好みのものをお選びください

Amuse-bouche

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Entrée

Appetizer

前菜

Poisson

Fish dish

魚料理

Viande

Meat dish

肉料理

Dessert de la maison

Special dessert

パティシエお薦めデザート

Café, thé ou infusion d'herbes(+¥463) et mignardises

Coffee, tea or herb tea(+¥463) and petits fours

コーヒー・紅茶またはハーブティー(+¥463)と小菓子

¥11,829

MENU BOUILLABAISSE

伝統のブイヤベース コース

Amuse-bouche

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Foie gras poêlé, radis blanc mijoté au consommé et condiment à la truffe, en voile vert

Pan-seared foie gras and white radish simmered in consommé and truffle condiment

フォアグラのポワレ 大根のコンソメ煮とトリュフのコンディマン
グリーンのベールを纏わせて

Bouillabaisse à la façon du chef

Bouillabaisse "Cougagno" style

クーカーニョ 2001年開業より “伝統のブイヤベース”

Dessert de la maison

Special dessert

パティシエお薦めデザート

Café, thé ou infusion d'herbes(+¥463) et mignardises

Coffee, tea or herb tea(+¥463) and petits fours

コーヒー・紅茶またはハーブティー(+¥463)と小菓子

¥10,285

Veillez, s'il vous plait, informer le serveur si vous êtes allergique à certaines nourritures

Kindly inform waiter if you are allergic to certain foods

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し付けください

MENU LA TRUFFE NOIR

黒トリュフ コース

*Pour vous souhaiter
la bienvenue un amuse-bouche gourmand*
Amuse-bouche

～フランスからの贈り物～
黒トリュフをサンドした温かいサンドイッチ シェフのイマジネーション

*Foie gras de canard poêlé
risotto de panais au "ANNO-IMO", copeaux de parmigiano reggiano*
Pan-seared duck foie gras with risotto of parsnip and "ANNO-IMO", sliced parmigiano reggiano

フォワグラ・ド・カナールのポワレ
パースニップと安納芋のリゾット パルミジャーノ・レヅジャーノのコボ

*Soupe de bardane "HORIKAWA"
sauté de laitance piqué de truffes noires*
Soup of burdock "HORIKAWA" and sauteed cod milt with black truffles

堀川牛蒡のスープ 白子のソテーと黒トリュフのピケ

*Saint-Jacques poêlées
purée de topinambour, étuvée de légumes racines d'hiver aux truffes noires*
Pan-seared scallops and jerusalem artichoke puree with steamed winter root vegetables and black truffles

帆立貝のポワレ
トピナンブールのピューレ 冬の根菜と黒トリュフのエチュベとともに

*Pigeonneau à l'étouffée rôti
accompagné de navets farcis aux abats, truffes noires râpées*
Roasted pigeon with gizzard-stuffed turnip and sliced black truffles

エトフェした仔鳩のロティ
燕と内臓のファルス 贅沢な黒トリュフのスライスをそえて

Avant dessert
Avant dessert

国産レモンのグラニテ カモミールティーのジュレ

Le dessert de truffes noires 2017
Special dessert of black truffles 2017

ショコラ“ニアンボ”のスフレ
ギモーブを纏った黒トリュフのヴァニラアイスとフランボワーズソース

Café, thé ou infusion d'herbes et mignardises
Coffee, tea or herb tea and petits fours

コーヒー・紅茶またはハーブティーと小菓子

¥16,251

Veillez, s'il vous plaît, informer le serveur si vous êtes allergique à certaines nourritures

Kindly inform waiter if you are allergic to certain foods

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し付けください

MENU DÉGUSTATION

デギュスタシオンコース

Amuse-bouche gourmand

Amuse-bouche

～アミューズ ブーシュ～ 可愛いらしい小さな贈り物

Crabe "TARABA" et oursin en chaud-froid, salade de pomme verte et céleri-rave, oursin grillé

Crabe "TARABA" and sea urchin terrine with green apple and celeriac salad

タラバガニと雲丹のショーフロワ

青林檎とセロリラーブのサラダ 雲丹の炙りをそえて

Foie gras poêlé, radis blanc mijoté au consommé et condiment à la truffe, en voile verte

Pan-seared foie gras and white radish simmered in consommé and truffle condiment

フォアグラのポワレ 大根のコンソメ煮とトリュフのコンディマン

グリーンのをべールを纏わせて

Bouillabaisse à la façon du chef

Bouillabaisse "Cougagno" style

ブイヤベース クーカーニョスタイル

Filet de bœuf grillé, accompagné de chou de bruxelles braisés et bacon, jus de viande

Filet of beef steak with braised brussels sprouts and bacon, gravy sauce

牛フィレ肉の縄文焼き 芽キャベツとベーコンのブレゼ ジュ・ド・ヴィアンド

Avant dessert

Avant dessert

国産レモンのグラニテ カモミールティーのジュレ

Parfait glacé au cognac et noisettes torréfiées, crème légère infusée au café

Parfait of cognac and roasted hazelnuts with coffee flavored light cream

コニャックのパルフェと炒ったヘーゼルナッツ コーヒー風味の軽いクリーム

ou or または

Parfait de pomme verte et espuma mascarpone, gelée à la cannelle

Parfait of green apple and mascarpone with cinnamon-infused jelly

林檎のパルフェとマスカルポーネのエスプーマ シナモンのジュレとともに

Café, thé ou infusion d'herbes et mignardises

Coffee, tea or herb tea and petits fours

コーヒー・紅茶またはハーブティーと小菓子

¥18,514

Prix y compris le service (10%) et taxe

The prices are included service charge (10%) and tax

表示額にはサービス料10%と規定の消費税が含まれております