

# MENU LUMIERE

## リュミエール

*Rouleau de saumon mariné, salade de courgettes aux anchois, sauce citron confit*  
Rolled tasmanian salmon marine and zucchini salad flavored with anchovy, lemon confit sauce

タスマニアサーモンのルロー仕立て  
アンチョビ風味のクールジェットのサラダ レモンコンフィソース

*Poisson meunière à la mie de pain et thym*  
Fish meunière with brown butter and thyme sauce

築地から届いた鮮魚のムニエル ブールノワゼットとタイムの薫り

ou or または

*Filet de cabillaud et lotus confit, accents de "YUZU", sauce mousseline*  
Confit of cod and lotus root flavored with yuzu, mousseline sauce

鱈と近江蓮根のコンフィ 柚子のアクセント ムースリーヌソース

ou or または

*Noir de bigorre en croûte, accompagné de champignons sautées, sauce parfumée au madère*  
Pie of noir de bigorre pork and sauted mushrooms with madeira sauce

ノワ・ド・ビゴール豚のパイ包み焼き 茸のソテーとマディラ酒の薫り漂うソース

ou or または

*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  
(プラス料金+¥1,235)

*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

青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 ou thé et mignardises*

Coffee or tea and petits fours

コーヒー または 紅茶と小菓子

¥5,040

*Prix y compris le service (10%) et taxe*

The prices above include consumption tax and a 10% service charge  
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 SOLEIL

## ソレイユ

*Tartare de St-Jacques et crevette "BOTAN" au yuzu, purée de chou fleur*  
Scallops and "BOTAN" shrimp tartar flavored with yuzu and puree of cauliflower

帆立貝とボタン海老のタルタル  
柚子の薫りをそえて 糸島産カリフラワーのピューレとともに

*Poisson meunière à la mie de pain et thym*  
Fish meunière with brown butter and thyme sauce

築地から届いた鮮魚のムニエル ブールノワゼットとタイムの薫り

ou or または

*Filet de bar en croûte de pin, sautées de épinards frisées, sauce vermouth*  
Pan-seared seabass with breadcrumbs and sauteed spinach, vermouth sauce

平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

*Noir de bigorre en croûte, accompagné de champignons sautées, sauce parfumée au madère*  
Pie of noir de bigorre pork and sauted mushrooms with madeira sauce

ノワ・ド・ビゴール豚のパイ包み焼き 茸のソテーとマディラ酒の薫り漂うソース

ou or または

*Daube de côte de bœuf, purée de pois chiches et tian de légume à la provençale*  
Stewed beef with chickpea puree and vegetable gratin

牛ばら肉の煮込み 滑らかなヒヨコ豆のピューレと野菜のグラタンをそえて

ou or または

*Filet de bœuf grillé, accompagné de chou de bruxelles braisés et bacon, jus de viande*  
Fillet 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  
(プラス料金+ ¥1,235)

*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

青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 ou thé et mignardises*  
Coffee or tea and petits fours

コーヒー または 紅茶と小菓子

¥6,686

*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さまは予め係にお申し付けください



# MENU DE SAISON

## セゾンコース

*Amuse-bouche gourmand*  
Amuse-bouche

アミューズブーシュ

*Cannelloni farci au crabe gratiné au gruyère, sauce d'oursin*  
Crabe-stuffed cannelloni with gruyère cheese gratin and sea urchin sauce

ズワイガニのカネロニ  
グリエールチーズのグラタン仕立て 雲丹風味のソース

*Potage de panais, foie gras de canard poêlé*  
Parsnip potage with pan-seared duck foie gras

パースニップのポタージュ フォアグラのポワレとともに

*"KINMEDAI" poêlé aux écailles croustillantes  
compote d'endives et tapenade, coulis de fleurs de colza*  
Pan-seared red snapper with endive and tapenade compote, canola flower coulis

金目鯛の鱗焼き  
アンディーヴとタブナードのコンポート 菜の花のクーリ

*Vol-au-vent de caille aux champignon, sauce au vin jaune*  
Vol-au-vent of quail and mushrooms with vin jaune sauce

三河山吹うずらと茸のボローヴァン仕立て  
ソースヴァンジョーヌ

*Gâteau au chocolat classique et confiture d'agrumes, sorbet au chocolat*  
Chocolate cake and citrus fruits confiture with chocolate sorbet  
クラシックショコラと柑橘のコンフィチュール ショコラのソルベをそえて

*Mignardises*  
Petits fours

小菓子

*Café, thé ou infusion d'herbes*  
Coffee, tea or herbs tea

コーヒー・紅茶 またはハーブティー

¥6,686

*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さまは予め係にお申し付けください

# MENU STE-VICTOIRE

## サン・ヴィクトワール

*Tartare de St-Jacques et crevette "BOTAN" au yuzu*

Scallops and "BOTAN" shrimp tartar flavored with yuzu

帆立貝とボタン海老のタルタル 柚子の薫りをそえて

*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

*Soupe de poissons "Provençale"*

Provençal-style fish soup

“クーカーニョ” スーポ ド ボワソン

*Filet de bar en croûte de pin, sautées de épinards frisée, sauce vermouth*

Pan-seared seabass with breadcrumbs 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

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

Fillet 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

*Gâteau au chocolat classique et confiture d'agrumes, sorbet au chocolat*

Chocolate cake and citrus fruits confiture with chocolate sorbet

クラシックショコラと柑橘のコンフィチュール ショコラのソルベをそえて

*Mignardises*

Petits fours

小菓子

*Café, thé ou infusion d'herbes*

Coffee, tea or herb tea

コーヒー・紅茶 またはハーブティー

¥10,285

*Prix y compris le service(10%)et taxe*

The prices above include consumption tax and a 10% service charge

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