



## MENU

メニュー

*Starter + main + dessert + hot drink*  
前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥ 6,800

—

*4 dish experience menu according to the chef selection*

シェフのおまかせ4品コース

¥ 12,000

Prices are exclusive of tax. 7% service charge  
価格は税抜き表示です。サービス料7%を頂いております。

## Starter .....

<b>Escabèche-style sardines</b>	¥ 2,000
イワシのエスカベッシュ	
<b>Chilled sweetcorn velouté, crab cake</b>	¥ 2,000
トウモロコシの冷製ヴェルーテ 蟹のベニエ	
<b>'Niçoise' salad our way</b>	¥ 2,200
ニース風 サラダ	
<b>Our pâté en croûte</b>	¥ 2,400
パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風	

## Main =====

<b>Daily catch 'à la grenobloise', spinach leaves</b>	¥ 3,200
本日の魚のグルノブローズ ほうれん草のソテー	
<b>Suzuki 'à la Dugléré', mizunasu, basil and pine nuts</b>	¥ 3,200
スズキのポワレ 水茄子, デュージェレーのソース	
<b>Our famous cassoulet, white beans</b>	¥ 3,200
カスレ・ブノワ風 タルブ産白いんげん豆	
<b>Roasted duckling breast, potato gnocchi and edamame</b>	¥ 3,600
フランス産鴨胸肉 オレンジ風味 ポテトニョッキ, 枝豆	
<b>'Rossini' beef tenderloin, dauphine potato</b>	¥ 5,500
牛フィレのロッシーニ	sup menu ¥ 2,000

## Dessert .....

<b>Vanilla ice cream 'flood' with espresso, praline</b>	¥ 1,000
アッフオガード	
<b>Lemon and cucumber composition</b>	¥ 1,100
レモンとキュウリのコンポジション	
<b>Armagnac savarin, Chantilly</b>	¥ 1,400
サヴァラン アルマニャック シャンティイ	
<b>Warm chocolate* tart</b>	¥ 1,400
タルト・ショコラ	sup menu ¥ 500

\* Chocolate is made in our Manufacture in Tokyo  
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラ使用