

*Menu Harmonie*

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

*Crème de châtaigne façon cappuccino*  
シャターニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

*Duo de foie gras*  
*l'un au torchon, l'autre cru mariné aux fruits secs*  
トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ  
フリュイセック添え

*Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"*  
軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

*Cochon galésien rôti à la normande*  
ガリシア栗豚ロースト ノルマンディ風  
ou または

*Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise (supplément de ¥2,000)*  
国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

*Carré praliné et glace au Tonkafé*  
四角いプラリネとトンカフェのアイスクリーム

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

12,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

8,000

*Menu Déjeuner*

ランチメニュー



*Menu Nouvel An*  
～年末年始特別メニュー～

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

*Velouté de topinambour et artichaut*  
トピナンプルとアーティチョークのヴルーテ

*Salade tiède de crabe au chou sauté, émulsion de crustacé*  
カニとキャベツの温製 甲殻類のエミュルション

*Carpaccio de sanglier*  
イノシシのカルパッチョ

*KUÉ à la vapeur, sauce Dugléré*  
クエのヴァプール ソース・デュグレレ

*Noisettes de chevreuil rôties, sauce grand veneur*  
蝦夷鹿のロースト ソース・グランヴヌール

*Glace de l'île de "KIKAI"*  
喜界島アイス

*Fondant chocolat, sorbet à la framboise*  
フォンダンショコラ 木苺のシャーベットと共に

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

*Menu Nouvel An*  
～年末年始特別メニュー～

*Apéritif*

アペリティフ

*Amuse-bouche*

アミューズブーシュ

*Velouté de topinambour et artichaut*

トピナンプールとアーティチョークのヴルーテ

*Salade tiède de crabe au chou sauté, émulsion de crustacé*

カニとキャベツの温製 甲殻類のエミュルション

*Carpaccio de sanglier*

イノシシのカルパッチョ

*KUÉ à la vapeur, sauce Dugléré*

クエのヴァプール ソース・デュグレレ

*Noisettes de chevreuil rôties, sauce grand veneur*

蝦夷鹿のロースト ソース・グランヴヌール

*Glace de l'île de "KIKAI"*

喜界島アイス

*Fondant chocolat, sorbet à la framboise*

フォンダンショコラ 木苺のシャーベットと共に

*Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000

*Menu Dîner*

ディナーメニュー



*Menu Chef*

*Apéritif*

アペリティフ

*Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur*

蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

*Velouté de topinambour et artichaut*

トピナンプールとアーティチョークのヴルーテ

*Carpaccio de sanglier*

イノシシのカルパッチョ

*Terrine de choux aux truffes noires et foie gras*

チリメンキャベツ、フォワグラ、黒トリュフのテリーヌ

*Langouste gratinée aux truffes*

伊勢海老のグラティネ トリュフ添え

*Plat du jour*

本日のメインディッシュ

*Glace de l'île de "KIKAI"*

喜界島アイス

*"Surprise" blanche*

白いシュルプリーズ

*Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

31,000

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

18,000

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。