



Menu dîner A

¥10,000

(税・サ別)

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Salade de homard, marinier de légumes, saveur coriandes ciboulette, tapenade, corail
オマール海老のサラダ仕立て コリアンダー風味の野菜のマリネ
シブレット タプナード
Ou 又は
Sole et mousse de saint-jacques aux gratinés, cresson, persil plats
舌平目と帆立貝のムースのグラティネ
クレソン パセリ ブール・ブラン
Ou 又は
Confit de foie gras de canard, chutney de figues, porto, sauternes, salade fumée
鴨のフォワグラのコンフィ 黒いちじくのチャツネ
ポルト ソーテルヌ マイスソテー くるみ 鴨胸肉フェュメのサラダ
Ou 又は
Foie gras de canard poêlé et pommé safrané, balsamiques, champignons, truffes
鴨のフォワグラのポワレとポムサフラネ
バルサミコ シャンピニオン トリュフ

Kinmé-dai vapeur aux ravioli d'herbes, confit de tomate, épinards, soupe de poisson
金目鯛のヴァプールとハーブのラヴィオリ
トマトのコンフィ エピナ スープ・ド・ポワソン

Granité au Champagne

お口直し

シャンパーニュのグラニテ “キールロワイヤル”

Agneau de lait roti et confit aux vandouvan, purée d'ail, légumes automne
フランス産乳飲み仔羊のロティとバンドウバンの香るコンフィ
アイユのピュレ きこのソテー 旬の野菜
Ou 又は
Tourte de canard et foie gras, sauce au choix (2 personnes)
鴨とフォワグラのパイ包み焼き ソース・オウ・ショワ (2名様より)
Ou 又は
Filet de bœuf grillé au sauce marchand de vin, pommes duchesse, dentelles de sépia
国産牛フィレ肉のグリエ ソースマルシャンドウヴァン
ポムデュセス イカスミのダンテル (* ¥2,000 + au menu)

Fromages
フロマージュ

Entremet
一口のデザート

Mousse au mascarpone glace caramel whisky
ビターなティラミス カラメルのアイスクリーム ウィスキー
Ou 又は
Crème au chocolat blanc sauce aux fruits rouges balsamique
ショコラブランと赤い果実 ピスタチオ バルサミコヴィネガー キルシュの香り
Ou 又は
Croustillant marron et bergamote sablée praliné noisettes
マロンとベルガモットのクルスティアン自家製プラリネ・ノワゼットのサブレ
Ou 又は
Crêpe Suzette (2 personnes)
クレープ シュゼット (2名様より)
(* ¥1,000 + au menu)

Mignardises et Chocolat
小菓子とショコラ

Pain et beurre “BORDIER”, E.V huile d'olive
パンとボルディエのバターと E.V オリーブオイル

Café ou Thé
カフェ又は紅茶

Menu dîner B

¥15,000
(税・サ別)

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Terrine de crevettes, saumon mariné, légumes, caviar, vinaigrettes crustacés
車海老とサーモンマリネと各種野菜のテリーヌ仕立て
ハーブ ヴィネグレット キャヴィア
Ou 又は
Galette d'escargots aux farcies de légumes, banyuls, persil, ail
エスカルゴのガレットとソテー
バニユルス パセリ アイユ
Ou 又は
Confit de foie gras de canard, chutney de figues, porto, sauternes, salade fumée
鴨のフォワグラのコンフィ 黒いちじくのチャツネ
ポルト ソーテルヌ マイスのソテー くるみ 鴨胸肉フユメのサラダ
Ou 又は
Foie gras de canard poêlé et pommé safrané, balsamiques, champignons, truffes
鴨のフォワグラのポワレとポムサフラネ
バルサミコ トリュフ

Cappuccino crème de champignons glacés, croûtons, paprika
冷製各種シャンピニョンのスープ カプチーフ風
クルトン パプリカ
Ou 又は
Soupe de courge butternuts et châtaignes, coco, amandes, canelles
バターナッツとシャテーニュのスープ
ココナッツ アマンド シナモン

Dorade royale à la vapeur et aux trois légumes, bacon, tapenade, carottes, courgettes, navets
尾長鯛のヴァプール ベーコン オリーブの香るソース
キャロット クールジェット ナベ

Granité au Champagne
お口直し

シャンパーニュのグラニテ “キールロワイヤル”

Agneau de lait roti et confit aux vandouvan, purée d'ail, légumes automne
フランス産乳飲み仔羊のロティとバンドウバンの香るコンフィ
アイユのピュレ きこのソテー 旬の野菜
Ou 又は
Pigeon poitrine roti et cuisse confit, épinards, pomme de terre, poire caramélisé
仔鳩胸肉のロティとキュイスのコンフィ
エピナ ポテト ポワールカラメリーゼ
Ou 又は
Côte de veau de lait rôti en cocotto, cèpe, jus simple (2 personnes)
ブルターニュ産乳飲み骨付仔牛ロース肉のココット焼き
セーフ茸 シンプルなジュ (2名様より)
Ou 又は
Filet de bœuf grillé au sauce marchand de vin, pommes duchesse, dentelles de sepia
黒毛和牛フィレ肉のグリエ ソースマルシャンドウヴァン
ポムデュセス イカスミのダンテル

Fromage
フロマーシュ

Entremet
一口のデザート

Mousse au mascarpone glace caramel whisky
ビターなティラミス カラメルのアイスクリーム ウィスキー
Ou 又は
Crème au chocolat blanc sauce aux fruits rouge balsamique
ショコラブランと赤い果実 ピスタチオ バルサミコヴィネガー キルシュの香り
Ou 又は
Croustillant marron et bergamote sablée praliné noisettes
マロンとベルガモットのクルスティアン自家製プラリネ・ノワゼットのサブレ
Ou 又は
Crêpe Suzette (2 personnes)
クレープ シュゼット (2名様より)

Mignardises et Chocolat
小菓子とショコラ

Pain et beurre “BORDIER”, E.V huile d'olive
パンとボルディエのバターと E.V オリーブオイル

Café ou Thé
カフェ又は紅茶

Menu dîner C

¥20,000

(税・サ別)

“SOMBREUIL ソンブルイユ”
シェフ若月 お任せメニュー

限られた時間を特別食材のメニュー

前日までの要予約とさせていただき、2名様より承ります。

大切な時 大切な人へのおもてなし

素敵なひと時を忘れられない思い出に・・・。

Le 14 juillet 2017

Chef Toshinori WAKATSUKI

