

Bois de Boulogne

Déjeuner De la forêt de l'île 「森から島から」冬のごちそうコース

Kaki séché<<Ichidagaki>> d'Nagano et la pâte à tartiner Tuile feuille
長野「市田柿（GI）」とクリームチーズ、木の葉のチュイールをそえて

Carpaccio de Le saumon de Miyagi
宮城「みやぎサーモン（GI）」のカルパッチョ

Les légumes dans la vallée d'Ina Fondue de légumes à l'anchoïade
季節の伊那谷野菜 岩魚のバーニャカウダソース

Fricassée de Le poulet de Daisen Les dons de la forêt de Shinshu
鳥取の銘柄鶏「大山どり」のフリカッセ 信州森の恵みをそえて

Lectier de Nigata rôtie Glace à la vanille
新潟「ル・レクチェ」のロースト 松本楼伝統のバニラアイスと一緒に
※クレープシュゼットフランベサービス（名様～4名様）もお選びいただけます
Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

10,000円（税込）

Dîner Le Bœuf d'Iki 幻の壱岐牛ディナーコース

Sushi de Le bœuf d'Iki
壱岐牛のにぎり

La bœuf d'Iki confit herbes câpres œuf de caille
壱岐牛の低温調理 香草、ケッパー、鶉の卵

Consommé de Le bœuf d'Iki
壱岐牛を12時間煮込んだ黄金色のスープ

Le Faux filet de bœuf d'Iki grillée sauce marchand de vin La cuvée Nagasaki rouge
壱岐牛のステーキ 赤ワイン、キュヴェ・ナガサキのソース

Tarte aux pommes<<Kogyoku>> d'Aomori Glace à la vanille
青森「紅玉」のアップルパイ バニラアイスをそえて

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

15,000円（税込）

内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます

表示価格には10%の税金が含まれており、別途サービス料として10%頂戴致します

Dîner Le Fixe Prix プリフィクスディナーコース

Le Sakurajima komikan Fromage blanc Jambon cru
鹿児島「桜島小みかん（GI）」とフロマージュ・ブラン、生ハム

Millefeuille de chou Chinois et crabe des neiges Le yuzu de monobe miso
白菜とずわい蟹のミルフィーユ、高知「物部ゆず（GI）」のソース
ou
または
Potage crémeux aux Le navet<<Shogoin>> parfume de yuzu Salade fraîcheur
京都「聖護院蕪」のポタージュ 柚子風味、彩り野菜のサラダを添えて

Le plat
メインディッシュは別紙リストよりお選びいただけます
Veuillez-sélectionner dans la carte

Dômes aux Framboises
ドーム・オ・フランボワ（チーズムース、フランボワーズのジュレ）

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

メイン1品 8,000円（税込）

メイン2品 1,2000円（税込）

Dîner Les Spécialités du Grand Chef Cuisinier Ken Rokugawa

フルコース ROKUGAWA

Le Grand Chef Cuisinier Ken Rokugawa vous propose

Ce menu élaboré autour d'une très belle selection de produits de saison

グラン・シェフ 六川 健が織りなす

秋の特別メニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい
GIとは…

20,000円（税込）

特定の地域を生産地とし、長い年月をかけて確立した品質や社会的評価を持ち、生産地の気候・風土と深く結びついている食材です。
（Japna Geographical Indication）

Prix fix choice

Millefeuille de chou Chinois et crabe des neiges Le yuzu miso ou Potage crémeux aux Le navet parfume de yuzu Salade fraîcheur

Chinese cabbage and king crab millefeuille yuzu miso or Yuzu flavored cream of Shogoin turnips soup

白菜とずわい蟹のミルフィーユ「物部ゆず (GI)」のソースまたは 京都「聖護院蕪」のポタージュ

Main course choice

Fish dish of the day

Poisson du jour

本日の鮮魚のお料理

Pan-fried Hokkaido scallops on herbed bread crumbs panko

Noix de saint-jacques d'Hokkaido panées aux herbes poêlé

北海道産ほたて貝のポワレ 香草とパン粉で焼き上げて (+1,000)

Tagliolini carbonara Vegetables from Ina valley

Pâtes à la carbonar Les légumes dans la vallée d'Ina

伊那谷野菜たっぷりのカルボナーラ※ランチタイムのみ

Iki beef hamburg steak Demi-glace sauce Hibiya Matsumotono's tradition

Bifteck Le bœuf d'Iki à la Hambourgeoise sauce demi-glace tradition Hibiya Matsumotono

長崎県産壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース

Daisen Chicken fricassée Blessings of the forest in Shinshu

Fricassée de Le poulet de Daisen Les dons de la forêt de Shinshu

鳥取の銘柄鶏「大山どり」のフリカッセ 信州森の恵みをそえて (+880)

Pan-fried Hokkaido beef tenderloin grilled vegetables

Filet de bœuf d'Hokkaido poêlé Légumes grillés

北海道産牛フィレ肉のステーキ 彩り野菜のグリルをそえて (+1,650)

Red wine braised beef

Le bœuf d'Iki en crépinette braise au vin rouge

6 時間じっくり煮込んだ壱岐牛のブレゼ (+880)

Pan-fried homard lobster sauce Américaine

Homard poêlé sauce Américaine

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+3,500)

※表示価格には 10%の税金が含まれており、別途サービス料として 10%頂戴致します。