

A La Carte

Appetizer 前菜

気まぐれシェフのオードブル盛り合わせ Savory Appetizer by Master Chef	¥1600
農園のグリーンサラダ Homegrown Green Salad	¥600
イタリア産生ハムとルッコラのサラダ Italian ham with Rocket Salad	¥800
地方郷土料理ポチュブレシュ マデラ酒風味 Localized alcoholic version of Poncha da Maderia	¥900
築地直送！鮮魚のマリネと国産アスパラガス 色とりどりの春野菜とともに Directly from Tsukiji market! Marinade of fresh fish with Japanese asparagus and spring vegetables	¥1500
J 定番のパテ・ド・カンパーニュ J's pate de campagne	¥900
フランス産フォアグラのテリーヌ マンゴーチャツネとルビーポルトソース添え Terrine of French Foiegras with Mango chutney and Ruby Porto Sauce	¥1200
山菜と稚あゆのフリット サラダ仕立て Fritto sweetfish with wild plants salad	¥1500
野菜の旨味がぎっしり詰まった季節野菜のエチュベ Steamed seasonal vegetables with original flavor preserved	¥800
無農薬有機野菜のスープ Chemical free organic vegetable soup	¥600
自家製 全粒粉のバケット (エシレバター付き) Bucket of homemade whole wheat flour. (with Échiré Butter)	¥350

A La Carte

Pasta パスタ

本日のパスタ Today's pasta	¥1200
ポロ葱とズワイガニのリングイーネ Linguine of leek and snow crab	¥1200
長野県飯田産千代幻豚をポルト酒でじっくり煮込んだラグーのフェットチーネ Fettuccine of Ragout with "Chiyogenton" pork roasted with Porto	¥1500

Fish 魚料理

本日入荷の鮮魚料理 Today's fresh fish cuisine	¥1500
北海道産ホタテ貝と車海老の鉄板焼き レンズ豆の軽いクリームソース Teppan-yaki of the scallop from Hokkaido and Japanese tiger prawn with light cream sauce of lentil	¥2000
スパイスを纏ったアンコウのロースト ホタルイカとピペラード添え Spicy roast of anglerfish and firefly squid with Piperade	¥2200
たっぷり魚介のブイヤベース Bouillabaisse with full of seafood	(Half) ¥2500 (Full) ¥4200
活きオマールエビのスパイス焼き 香ばしく焼いたサフランリゾットにオリエンタルな香りのエッセンス Fried and spicy fresh Essence of oriental aroma in the scented fry of Saffron Risotto	(Half) ¥2800 (Full) ¥4500

A La Carte

Meat 肉料理

本日の肉料理 ¥1800
Today's Meat dish

長野県飯田産千代幻豚の炭火焼き 柚子胡椒香る有機大根のソース ¥2000
Grilled pork from Nagano's 'Chiyogenton'
with organic Daikon flavored with Yuzu zest and chille pepper sauce.

仔羊背肉とエシャロットのロースト バジルとドライトマトのジュ ¥2000
Lamb roasted with *Échalote*, basil and Jus de dried tomatoes

本日のジビエ料理 ¥2800
Today's Gibier dish

オーストラリア産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ¥3200
トリュフたっぷりのソース・ペリゲー
Rossini of Foie Gras with Australian beef fillet, Truffle sauce and Perigueux

Cheese 熟成チーズ

熟成チーズ 単品 ¥600
Cured cheese Single

熟成チーズ 盛り合わせ ¥1800
Cured cheese Combination Platter

A La Carte

Dessert デザート

パティシエ特製 季節のタルト Special Patisserie Seasonal Tart	¥650
クレーム・ブリュレ コンフィチュールを添えた J スタイル J's style Confiture with creme and brulee	¥650
焼きたてフォンダンショコラとミルクアイス (約 15 分お時間頂きます) Fresh baked Fondant Chocolate Milk Ice (time required about 15 minutes)	¥800
本日のアイスクリーム又はシャーベット Today's Ice cream or Sherbet	¥500
パティシエ自慢のデザート 6 種盛り合わせ Combination platter of 6 types Patisserie dessert	¥1500

Cafe デザートとご一緒に

珈琲 / 紅茶 / エスプレッソ Coffee/English tea/Espresso	¥500
カプチーノ Cappuccino	¥600
無農薬フレッシュハーブティー Fresh organic herb tea	¥600

別途 10%のサービス料を頂戴いたします

We accept a 10% service charge