

# ESCAPADE

エスカパード

¥4,500

Spring inspiration

季節のアミューズブッシュ

**Snap peas**

Egg yolk, gnocchi, smoked foam

スナップエンドウ

卵黄ピュレ ニョッキ フュメエキウム

**Spanish mackerel**

Pan seared, nori polenta, vermouth

サワラ

海苔ポレンタ ノイリーソース

or

または

**Wagyu beef cheek**

Pig's trotters, morel, pumpkin

和牛ほほ肉

豚足 モリーユ 南瓜ピュレ

**Dessert**

Your choice of dessert from Chef Miya's Selection

デザートセレクション

シェフのデザートからお選びください

# PROMENADE

プロムナード

¥7,000

Spring inspiration

季節のアミューズブッシュ

**Canola flower**

Squid, geoduck clam

菜の花クーリ

スマイカ ミル貝

**Clear bouillabaisse**

Shellfish ravioli, saffron

クラリフェしたブイヤベース

サフラン風味のラヴィオリ

**Spanish mackerel**

Pan seared, nori polenta, vermouth

サワラ

海苔ポレンタ ノイリーソース

**Pierre Oteiza Kintoa pork**

Roasted, boudin noir, potato

ピエールオテイザのキントア豚のロースト

そのブーダンピュレ ジャガイモ

**Dessert**

Your choice of dessert from Chef Miya's Selection

デザートセレクション

シェフのデザートからお選びください

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu

メインのお料理の火入れ加減の都合により、お連れ様と同じコースをお選びいただくことをお勧めいたします

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。

# L'ÉPICURIEN

エピキュリアン

¥10,000

## Spring inspiration

季節のアミューズブッシュ

**Canola flower**  
Squid, geoduck clam

菜の花クーリ  
スマイカ ミル貝

**Green asparagus**  
Gouda cheese, lemon sabayon

グリーンアスパラガス  
ゴーダゴールドスター レモンゼスト

**Abalone**  
Baked, pie, shiso, konbu

鮑のアンクルート  
紫蘇 昆布

**“Sous la mère” French suckling veal**  
Roasted, rocket, miso

フランス産ヴォースーラメールのロースト  
ルッコラのピュレ 味噌ソース

**Dessert**  
Your choice of dessert from Chef Miya's Selection

デザートセレクション  
シェフのデザートからお選びください

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu  
メインのお料理の火入れ加減の都合により、お連れ様と同じコースをお選びいただくことをお勧めいたします

## Wine Pairings from Sommelier ソムリエがワインのペアリングをさせていただきます

3 glasses ¥6,000 / 3グラス ¥6,000

4 glasses ¥8,000 / 4グラス ¥8,000

5 glasses ¥9,000 / 5グラス ¥9,000

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。

# PROMENADE

プロムナード

¥7,000

## Autumn inspiration

## 季節のアミューズブッシュ

### Pacific saury

Marinated, essence, borage leaf

### 秋刀魚のマリネとそのエキス

ボリジの葉

### Foie gras

Terrine, eel, spices

### グリルしたフォアグラと鰻の冷製

エピス風味

### Red snapper

Grilled, celery, gnocchi

### 金目鯛のグリル

コキヤージュのエキスとセロリのピューレ 根セロリ ニョッキ

### Pierre Oteiza Kintoa pork

Baked pie, multi colored carrots

### ピエールオテイザのキントア豚のアンクルート

様々な人参のキャラメリゼ

### Dessert

Your choice of dessert from Chef Miya's Selection

### デザートセレクション

シェフのデザートからお選びください

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu

メインのお料理の火入れ加減の都合により、お連れ様と同じコースをお選びいただくことをお勧めいたします

### Wine Pairings from Sommelier

ソムリエがワインのペアリングをさせていただきます

3 glasses ¥6,000 / 3グラス ¥6,000

4 glasses ¥8,000 / 4グラス ¥8,000

5 glasses ¥9,000 / 5グラス ¥9,000

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。

# L'ÉPICURIEN

エピキュリアン

¥10,000

Autumn inspiration

季節のアミューズブッシュ

Pacific saury

Marinated, essence, borage leaf

秋刀魚のマリネとそのエキス

ボリジの葉

Wagyu beef

Pan seared, puffed rice, seasonal vegetables

ライスパフを纏った和牛の塩漬

季節のコンフィチュール添え

Japanese langoustine

Steamed, turnip, consommé, kabosu citrus

国産ラングスティーヌと蕪のヴァプール

蕪のエキス カボスの香り

“Sous la mère” French suckling veal

Roasted, seasonal mushroom

フランス産ヴォースーラメールのロースト

旬のキノコのジュと共に

Dessert

Your choice of dessert from Chef Miya's Selection

デザートセレクション

シェフのデザートからお選びください

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu

メインのお料理の火入れ加減の都合により、お連れ様と同じコースをお選びいただくことをお勧めいたします

Wine Pairings from Sommelier

ソムリエがワインのペアリングをさせていただきます

3 glasses ¥6,000 / 3グラス ¥6,000

4 glasses ¥8,000 / 4グラス ¥8,000

5 glasses ¥9,000 / 5グラス ¥9,000

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。

# SAVEURS ET DECOUVERTES

サヴァール・エ・デクヴェルテ

¥15,000

**Early summer inspiration**  
Octopus ravioli, tomato essence

真蛸のラヴィオリ仕立て  
梅善トマトのクリアなエキス

**Green asparagus**  
Gouda cheese, lemon sabayon

グリーンアスパラガス  
ゴーダゴールドスター レモンゼスト

**Eggplant**  
Baked, shellfish, lemon balm

焼き茄子とコキヤージュ  
ミニレモンバーム

**Seasonal fish**  
Pan seared, seaweed, polenta

鮮魚のポワレ  
球状の海苔ポレンタ

**Wagyu beef cheek**  
Pig's trotters, morel, pumpkin

和牛ほほ肉  
豚足 モリーユ 南瓜ピュレ

or

または

**Pierre Oteiza Kintoa pork**  
Roasted, boudin noir, potato

ピエールオテイザのキントア豚のロースト  
そのブーダンピュレ ジャガイモ

**Dessert**  
Your choice of dessert from Chef Miya's selection

デザートセレクション  
シェフのデザートからお選びください

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course  
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

**Wine Pairings from Sommelier**  
ソムリエがワインのペアリングをさせていただきます

3 glasses ¥6,000 / 3グラス ¥6,000

4 glasses ¥8,000 / 4グラス ¥8,000

5 glasses ¥9,000 / 5グラス ¥9,000

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。

# MENU MAIZURU

京都舞鶴メニュー

¥19,000

**Early summer inspiration**  
Octopus ravioli, tomato essence

真蛸のラヴィオリ仕立て  
梅善トマトのクリアなエキス

**Horse mackerel**  
Marinated, confit, velouté, onion, ginger

真鯨のコンフィとマリネ  
冷たいヴルーテ オニオンキャラメル 生姜

**Fresh cockle**  
Carpaccio, snap peas

舞鶴産 貝の「クリュ」  
霜尾さんのスナップエンドウのピューレ

**Maizuru seasonal fish**  
Pan seared, Manganji green pepper

鮮魚のポワレ  
“焼き”「万願寺甘とう」とそのエキス

**Abalone**  
Baked, pie, shiso, konbu

鮑のアンクルート  
紫蘇の香り 昆布のペーストと剣先烏賊

**Kyoto Nanatani duck**  
Roasted, galantine, blueberry vinegar

京都七谷鴨のローストとガランティース  
ブルーベリーヴィネガーとクレソン

**Matcha brûlée**  
Black sesame, orange, sake lees

舞鶴茶のクレーム  
池田酒造の酒粕アイスクリーム 黒ゴマのチュイル

Chef Miya recommends all guests to enjoy the same menu as well as the same main course  
メインのお肉料理ですが、シェフの理想の火入れ加減には、お二人様からが適しております

**Wine Pairings from Sommelier**  
ソムリエがワインのペアリングをさせていただきます

3 glasses ¥6,000 / 3グラス ¥6,000

4 glasses ¥8,000 / 4グラス ¥8,000

5 glasses ¥9,000 / 5グラス ¥9,000

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。

# LE MARCHÉ DE MIYA

ア・ラ・カルト

## ENTRÉES

### 前菜

<b>Norwegian salmon lightly smoked</b> Mi-cuit, sesame seeds, wasabi vinaigrette	<b>3,000</b>	軽く温めたノルウェイサーモンの軽い燻製 ゴマ風味 ワサビの冷たいヴィネグレット
<b>Fresh cockle</b> Carpaccio, snap peas	<b>4,500</b>	舞鶴産 貝の「クリュ」 霜尾さんのスナップエンドウのピュレ
<b>Horse mackerel</b> Marinated, confit, velouté, onion, ginger	<b>3,500</b>	真鱈のコンフィとマリネ 冷たいヴルーテ オニオンキャラメル 生姜
<b>Green asparagus</b> Gouda cheese, lemon sabayon	<b>3,500</b>	グリーンアスパラガス ゴーダゴールドスター レモンゼスト

## LA MER

### 魚介料理

<b>Seasonal fish</b> À la minute inspiration	<b>5,800</b>	本日の鮮魚 その日のスタイルで
<b>Scottish blue lobster</b> Mango, finger lime	<b>6,000</b>	スコットランド産 オマールブルー マンゴー シトロンキャビア
<b>Abalone</b> Baked, pie, shiso, konbu	<b>6,000</b>	鮑のアンクルート 紫蘇の香り 昆布のペーストと剣先烏賊

## LA TERRE

### 肉料理

<b>Pierre Oteiza Kintoa pork</b> Roasted, boudin noir, potato	<b>5,800</b>	ピエールオテイザのキントア豚のロースト そのブーダンピュレ ジャガイモ
<b>Kyoto Nanatani duck</b> Roasted, galantine, blueberry vinegar	<b>6,000</b>	京都七谷鴨のローストとガランティーンヌ ブルーベリーヴィネガーとクレソン
<b>“Sous la mère” French suckling veal</b> Roasted, rocket, miso	<b>7,000</b>	フランス産ヴォースーラメールのロースト ルッコラのピュレ 味噌ソース
<b>Kinoshita farm wagyu beef</b> Roasted, sake-lees, carrot, anise	<b>8,000</b>	和牛赤身 酒粕 人参ピュレアニス

Due to seasonal and artisanal nature of creations, this menu may change without notice.

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

天然の食材、希少な食材を使用している為、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。消費税とサービス料を加算させていただきます。