

Jacques

Amuse-Bouche: 最初の一品

Assiette Provençale

Provençal Tartlet of the Day and Saint-Nectaire Choux

本日のタルト

Hors d'Oeuvres Froids 冷たい前菜

*Pressé de Foie Gras aux Cerises Confites

Duck Foie Gras Terrine with Candied Black Cherries

フォアグラのテリーヌ ブラックチェリー

Salade de Crabe au Raifort et Sauce à l'Orange Sanguine

Maryland Lump Crab Meat Salad with Horseradish and a Blood Orange Sauce

西洋ワサビとブラッドオレンジソースのメリーランド・クラブミート(蟹)サラダ

*Brandade de Merlu aux Câpres, Jeunes Pousses, Croûtons et Œuf Mollet

Chilean Sea Bass Salad with Capers, Micro Cress, Garlic Croutons and Soft Boiled Egg

スズキとケッパー ガーリッククルトンとソフトポイルドエッグ

*Carpaccio de Saint-Jacques au Cresson et son Tartare de Pommes Vertes et Oignons des Cévennes

Jumbo Bay Scallop and Watercress Carpaccio with Green Apple Tartare and Caramelized Hazelnut

ホタテのカルパッチョ グリーンアップルタルトとヘーゼルナッツ

Salade de Queue de Bœuf aux Carottes Douces, Vinaigrette à la Graine de Courge et Crème de Truffe

Braised Oxtail Salad with Sweet Carrots, Pumpkin Seed Vinaigrette and Truffle Cream

オックステイルサラダ 人参、パンプキン、トリュフクリーム

Coeur de Laitue à l'Échalote et Roquefort

Heart of Boston Lettuce with Shallots and Roquefort Blue Cheese

ボストンレタスとエシャロットブルーチーズ

Hors d'Oeuvres Chauds 温かい前菜

Escargots à la Bourguignonne

Traditional Baked Escargots in Shell with Burgundy Garlic Butter

殻つきエスカルゴ、バーガンディーガーリックバター

Bouchon de Saint-Jacques au Homard, Sauce au Savennières

Poached Scallop Gnocchi with Lobster in a Light Savennières White Wine Sauce

ホタテのニョッキ ロブスターワインソース

Jacques

***Escalope de Foie Gras Sautée au Citron Confit et Ananas Rôti**

Sautéed Duck Foie Gras Escallop with Lemon Confit and Roasted Pineapple

フォアグラ、レモンとローストパイナップル

Soufflé au Fromage de Chèvre Monte Carlo

Molten Goat Cheese Soufflé with Heirloom Tomato Sauce

ヤギのチーズ トマトソース

Soupes スープ

Gratiné à l'Oignon

Baked Onion Soup with Gruyère Cheese Crust

ベークドオニオンスープ、グリュイエールチーズのクラスト添え

Crème de Potiron

Creamy Pumpkin Soup

クリーミーパンプキンスープ

Crème Fontanges au Jambon Ibérique de Bellota

Chilled Green Pea Vichyssoise with Ibérico de Bellota Ham

ピリ辛豆のイベリコ・ベロータ・ハム

Poissons 魚料理

***Bar en Croûte et Sauce Beurre Blanc**

Sea Bass Filet Baked in Puff Pastry Crust with Beurre Blanc - for two to share -

スズキのフィレ (二名用)

Bouillabaisse

Mediterranean Fish and Lobster Stew with Saffron Broth and Rouille Sauce

地中海の魚とロブスターのシチュー、サフランブイヨンとルイユソース

Gambas Sautées Provençale

Sautéed Jumbo Shrimp in Lessatini Extra Virgin Olive Oil with Garlic, Parsley and Tomatoes

大海老のソテー エクストラヴァージンオリーブオイルとガーリック、パセリ、トマト風味

Sole Grenobloise

Dover Sole Sautéed with Crispy Bread Croutons, Lemon and Caper Butter

ドーバー産舌平目のソテー、クリスピークルトン、レモン&ケッパーバター

Jacques

Homard Thermidor à ma Façon

Maine Lobster Baked in Shell with Mushroom Cream Sauce, Served with Crispy Parmesan
メインロブスターグリル マッシュルームクリームソース、クリスピーパルメザン

Coquille Saint-Jacques aux Morilles et Pommes de Terre Fondantes

Sautéed Scallops over Fondant Potatoes and Morel Sauce
ホタテのソテー フォンダン・ポテトとキノコのソース

*Filet de Saint-Pierre au Fenouil, Emulsion à l'Estragon et Olives Vertes d'Espagne

Braised Filet of John Dory with Fennel, Tarragon Foam and Spanish Green Olives
ヨーロッパ産ヒラメのフィレ煮込み ほうれん草と緑のオリーブ

Viandes 肉料理

*Filet de Bœuf Rossini

Filet Steak with Seared Foie Gras and Truffle Sauce
フィレステーキ、フォアグラのトリュフソース

Parmentier de Canard, Carottes Braisées au Jus d'Orange

Duck Parmentier with Orange-braised Carrots and Micro Cress Salad
鴨のオレンジソースと小さなサラダ

*Canon d'Agneau Rôti, Purée de Haricots Tarbais et Jus Provençal

Provençal Roasted Lamb Loin with Tarbais Bean Purée and Fava Beans
ロースト・ラムロイン、ビーンズ

La Rotisserie ロティサリー

Poulet Fermier Rôti aux Herbes

Herb-crusted Black Foot Free Range Chicken au Jus
ナチュラルチキン、ハーブ風味

Carré de Porc Ibérico au Piment d'Espelette

Piment d'Espelette and Cider-brined Ibérico de Bellota Pork Rack with Oven-roasted Red Delicious Apple
イベリコ豚 骨付き肉 オープン焼き、ローストアップル

Carré de Veau Mariné à la Tapenade

Black Olive Provençal Tapenade and Garlic-marinated Veal Rack
ブラック・オリーブ・ニンニクでマリネされた仔牛肉

Train de Côte de Boeuf Rôti aux Herbes de Provence

Medium Rare Prime Rib with Pepper and Herbes de Provence
ミディアム・レアのプライムリム、胡椒とプロバンスのハーブ風味

Jacques

Sauces au Choix ソースのチョイス

Grain Mustard, Poivre, Bordelaise, Béarnaise, Choron

粒マスタード、ペッパー、ボルドーソース、ベアルネーズソース、ショロンソース

Les Cassolettes 副菜

Hand-cut French Fries

ポテトフライ

Classic Mashed Potatoes

マッシュドポテト

Rotisserie Potatoes

ロティサリーポテト

Gratin Dauphinois

じゃがいものグラタン

Cauliflower au Gratin

カリフラワーのグラタン

Ratatouille

ラタトゥイユ

Rice Pilaf

ライスピラフ

Haricots Verts

サヤインゲン

Fromages

Cheese Trolley AOC認定の高級フレンチチーズを使用したフロマージュ

Desserts

Baba au Rhum 熟成フランス産ラム風味の焼き菓子

Charlotte Cecile チョコレートとバニラのレディフィンガー・ケーキ

Sélection de Pot de Crème "pas Brûlée" クレームブリュレ バニラ、チョコレート、
またはコーヒークリーム

Mille Feuille ミルフィーユ

Choux à la Crème シュークリーム

Mousse au Chocolat チョコレートムース

Tarte aux Pommes à la Frangipane アップルタルト

Crème Brûlée à la Pistache ピスタチオ・クレームブリュレ

Glaces et Sorbets アイスクリームまたはソルベ (下記からお選びください)

Glaces: Pistachio, Vanilla, Chocolate

ピスタチオ、バニラ、チョコレート

Sorbets: Lemon, Raspberry, Apricot

レモン、ラズベリー、アプリコット