

Jacques

Amuse-Bouche: 最初の一品

Barbajuan

Crispy Spinach-filled Ravioli with Tomato Dip

クリスピーなホウレン草のラビオリ、トマトディップ添え

Hors d'Oeuvres Froids 冷たい前菜

Terrine de Foie Gras de Canard à la Gelée de Coing

Duck Foie Gras Terrine with Quince Jelly and Toasted Brioche

アヒル・フォアグラのテリーヌ クインス・ゼリーとトースト・ブリオッシュを添えて

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トオレンジソースのメリーランド・クラブミート(蟹)サラダ

Escalope de Foie Gras Crue aux Artichauts

Artichoke Salad over Thinly Sliced Foie Gras with Périgord Black Truffle Vinaigrette

アーティチョーク・サラダとスライスされたフォアグラ

ール・ブラック・トリュフ・ビネグレットドレッシングで

ペリゴ

Homard et Caviar, Radis d'Hiver, Émulsion au Miel d'Acacia et Vinaigre de Xeres

Steamed Maine Lobster and Caviar Salad with Daikon Radish in an Acacia Honey and Sherry Glaze

メインロブスターとキャビアサラダ、アカシア蜂蜜とシェリーグレイズ風味の大根を添えて

Pannequet de Saumon en Tartare

Salmon Tartare Wrapped in Salmon Gravlox with Cucumber Rosace

サーモングラベルラックス、薄切りキュウリで包まれたサーモンタルタル

Salade de Rouget, Piperade et Sauce Vierge

Pan-fried Red Mullet Salad with Vegetable Piperade and a Tomato, Shallot and Lemon Dressing

焼きヒメジのサラダ、野菜の煮込みとトマト、エシャロット、レモンドレッシングを添えて

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を添えて

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

Feuilleté d'Asperges Vertes aux Fruits de Mer

Seafood Medley and Green Asparagus in Puff Pastry, Lobster Bisque

シーフードメドレーと、グリーンアスパラガスのパフペーストリー、ロブスタービスク

Jacques

Cuisses de Grenouilles en Persillade, Flan de Persil

Sautéed Frog Legs with Garlic-Herb Butter, Parsley Flan

食用カエルのパセリ入りガーリックハーブバターソテー

Soufflé au Fromage de Chèvre Monte Carlo

Molten Goat Cheese Soufflé with Heirloom Tomato Sauce

トウガラシソースが入ったゴートチーズスフレ

Moules Marinières

Fresh Mussels with Shallots, White Wine and Parsley

(subject to local market availability)

フレッシュなムール貝 エシャロットと白ワインパセリ風味 (ご提供は入荷状況によります)

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

Soupe de Poisson Marseillaise

Fish Soup with Rouille Sauce and Garlic Croutons

ルイユソース風味のフィッシュスープ、ガーリッククルトン添え

Poissons 魚料理

Darne de Saumon Grillée, Sauce Hollandaise

Grilled Salmon with Chive Potatoes and Hollandaise Sauce

グリルサーモンとチャイブ風味ポテト、オランダーズソース

Bouillabaisse

Mediterranean Fish and Lobster Stew with Saffron Broth and Rouille Sauce

地中海風・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で

Gambas Sautées Provençale

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

ジャンボシュリンプのソテー

南仏産エクストラ・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&ケッパーバターで

Jacques

Homard Thermidor à ma Façon

Maine Lobster Baked in Shell with Mushroom Cream Sauce, Served with Crispy Parmesan

マッシュルームクリームソースで殻のまま焼いたメインロブスター、
クリスピー・パルメザン添え

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 Barbue au Citron et Tian de Pommes de Terre à l'Ail

Braised Filet of Brill with Candied Lemon and Garlic-Potato Zucchini Tian

ヨーロッパヒラメのフィレ煮込み、砂糖づけレモンとガーリックポテトズッキーニを添えて

Viandes 肉料理

Filet de Boeuf aux Cinq Poivres

Five Peppercorn Filet Steak with Light Brandy Sauce and Anna Potatoes

ファイヴ ペパーコーン フィレスステーキ、ブランデーソース、アンナポテトを添えて

Filet d'Agneau en Croute, Farci à la Pistache

Encrusted Lamb Loin with Pistachio Stuffing and Cabernet Sauvignon Sauce

ピスタチオが詰まったラム肉、カベルネソーヴィニヨンソース

Canard à l'Orange

Crispy Duck Breast with Orange Sauce, Potato Gratin and Braised Red Cabbage

クリスピーなアヒル胸肉にオレンジソース、ポテトグラタン、赤キャベツの煮込みを添えて

La Rotisserie ロティサリー

Poulet Fermier Rôti aux Herbes

Herb-crusted Black Foot Free Range Chicken au Jus

放し飼いのナチュラルチキン、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

エスプレット唐辛子とイベリコ豚 骨付き肉 オーブン焼きのりんご添え

Carré de Veau Mariné à la Tapenade

Black Olive Provençal Tapenade and Garlic-marinated Veal Rack

ブラック・オリーブ・プロヴァンス・タペナードと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

Sauces au Choix ソースのチョイス

Jacques

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

ハンドカット・ポテトフライ

Classic Mashed Potatoes

クラシック・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

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

Jacqueおすすめのアップルタルト

Crème Brûlée à la Lavande

ラベンダー・クレームブリュレ

Glaces et Sorbets

Jacques

アイスクリームとシャーベット

ピスタチオ、バニラ、チョコレート、レモン、ラズベリー、アプリコットの中から