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
ペリゴール・ブラック・トリュフ・ビネグレットドレッシングで

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 Gravlax 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、オランデーズソース

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

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

Jacques

Les Cassolettes　副菜

Hand-cut French Fries
ハンドカット・ポテトフライ
Classic Mashed Potatoes
クラッシック・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
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