

【フランス料理】

Dix Amuse-Bouches Variés <Hotel Metropolitan Edmont>  
10種のホテルメトロポリタン エドモントの精製各種メニューズ・ブッシュ

Terrines et Pâtés: テリーヌとパテ

- Délice de Paté en Croule des Giber <Rot> sauce Cumberland  
各種シニエの王様のパテ・ブッシュ・クルム・ブッシュ・パテ・ブッシュ
- Petite Tourte aux Foie Gras au Cèpes  
ブッシュ・クルム・ブッシュの小さな焼き菓子
- Terrine de Foie Gras "Aux Armes de France" avec Brioche  
ブッシュ・クルム・ブッシュのフランスの国旗のテリーヌ
- Cordon de Lait Farci <APICIUS>  
乳を仔豚の詰め物 フレッシュな風味
- Terrine de Homard au Ris de Veau sauce Vert au Raifort  
ホーモールと生クリーム・ベールのテリーヌ ホーモールのテリーヌのテリーヌ
- Terrine de St. Jacques chaud, sauce Coquis de Homard  
ホーモールの生クリーム・ベールのテリーヌ ホーモールの生クリーム・ベールのテリーヌ
- Terrine de Volaille de Alzu aux champignons des Bois  
森林地帯と各種きのこのテリーヌ

Charcuteries: 各種シニエ・キエトリの盛り合わせ

- Jambon Serrano <Hembro> ハンボン・セラーノ
- Chorizo Ibérico bellota <Belher> チョリソ
- Salame milano <Pedrazzoli> ミラノ・サミエーゼ
- Coppa <Pedrazzoli> コッパ
- Spianata romana <Pedrazzoli> ロマー・ソニーゼ

Pickles à la Maison: 各種ピクルス

- Deux Poivron 二種のピーマン
- Trois Chou-fleur 三種のカブ
- Carotte 人参
- Daikon 大根
- Gingembre 生姜
- Yurne Vinegar au Vin Rouge 百合種の赤ワイン・甘酢漬け

Martins et Salade: 各種野菜のマリネとサラダ

- Salade de Daikon et Carotte 大根と人参
- Salade de Kavoet au Luzu ノラの柚子風味 カリシ風味
- Salade de concombre au huile d'sesame 胡瓜 もろきめのサラダ タニコの菜とカリシ・パン・風味
- Salade de Soja et Jambon 豆と生クリーム・胡麻油風味
- Salade de chou Vert au lard de fumé 熟成ベーコンとカリシ・パン・風味
- Salade de betterave Rouge au Pomme de terre Noisette pomme Fruits ビーツとホホホのサラダ タルミとパン・風味

Fromages: <Grand Plateau de Fromages "Bernier">

- 本朝のチーズのフェスティバル 各種フランスチーズ
- Bileu des Causses グリュエール・アルペ
- Saint-Nectaire Bernier, selection par Briel ヴァン・ネクター・ベルニエ・セレクト
- Brillat Savarin fourré à la truffe フリット・サヴァリン・トリュフ
- Brie de Meaux Doré フリット・モー・ドレー
- Epoisses Langres Cœur au Berry トリュフ・ラングレス・ココア

Soups: ホテルメトロポリタンエドモントのズ・ベジヤル・スープ

- Soupe de Moule au Psion ユール貝のズ・ベジヤル・スープ
- Bisque de Crabe "Keganis" 北海道産毛ガニのズ・ベジヤル・スープ
- Bouillon de Volaille "Hiraguro" au Riz コリアン・ソープ・つばき・比内湖産のズ・ベジヤル・スープ お茶・風味

Pâte: ホテルメトロポリタンエドモントのズ・ベジヤル・ベタ

- Pâtes Fraiche à la Maison Sauce aux Truffes Légèrement Crémée  
自家製ズ・ベジヤル・風味 軽いトリュフ・ソース
- Pâtes Fraiche avec Oseille de Porc à la Courantre  
ミニトマトと会津牛乳産産物の平打ち麺 冷製・ベタ・ソース

Poissons et Crustacé: 魚介料理

- Homard Rôt à la Vanille Sauce Vin Rouge  
ホーモール・焼き・バナナ・ソース・赤ワイン・ソース
- Tomignon de Sole de Doumras à la Grenoblois  
トニョー・ソール・海産物・平目の刺身 グラン・ブルーム
- Laitance et Pomme de Terre à la Parmenier  
鱈白子 きたあかり フレッシュな風味
- Filet de Turbot à la Vapeur, Tapenade d'Olive verte  
平目の刺身・トリュフ・ソース・トリュフ・ソース・トリュフ・ソース
- Yaguru entier en Croule aux Morille  
大根のパン包み焼き 鱈・鱈・鱈
- Fricassées de Fruits de Mer aux Légumes Printanier  
海の幸のフリカッセ 春野菜風味
- Menuque entree Rôt à la Provençale  
めいけの丸・トリュフ・ソース・ソース

Viandes: 肉料理

- Gigot d'Agneau "Shirranuka" Rôt à épices composées  
北海道産羊まぐさ 研究所産酒井さんの仔羊のロースト 各種スパイス風味
- Blanquette de Veau <Printanier>  
仔羊と各種野菜の煮込み <ブランチ>
- Rognon de Veau Sauté à la Mountarade Dijonnaise  
カタチ産ロースト・トリュフ・ソース・ソース・ソース
- Choucroute "Spéciale Edmont"  
エドモント産シュー・クルー・ソース・ソース・ソース
- Roulade de Bresse en Demi-Deuil  
フランス産若鶏のトリュフ・トリュフ
- Canard à la Rouennaise <Traditionnel>  
カナル・トリュフ・ソース・ソース・ソース
- Pot-au-Feu à l'ancienne  
ポト・フー・ソース・ソース・ソース
- Aloujou de Boeuf Tochoji, sauté Teppanyaki avec Nagano  
栃木産和牛・ソース・ソース・ソース

【日本料理】

前菜

- 蒸し鮎 合鴨ロース 諸胡瓜
- 帆立揚巻 鰻氏黄身焼 豆苗
- 肝子 真鯛 車海老 刺身 煮込み
- 真金 五子 子持島布 刺身
- しゃもじ 豆腐
- 幸島船分魚
- 春野菜海鮮菜浸し
- 鯛菜揚げ

小鉢

- 鮎 鮎小 鰻島焼
- 車海老 甘海老
- 春巻 物一式
- めいけ 刺身
- 土佐鰻油

刺身

- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)
- (カナル・トリュフ・ソース)

焼物

- 鯛物
- 鶏物
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏

鍋物

- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏
- 雄鶏

【デザート】

- Mousse Parfumée à l'iris  
ローズとスズメノカタバシの風味のムース
- Le Sicilien  
シチリア産 スズメノカタバシの風味
- Tarté Meringuée au Citron vert  
ライム風味のタルト・メリング
- Gateau à la Duchesse  
クリーム・ソース・ソース・ソース
- Mousse Chocolat au Jasmim et Gingembre  
生クリーム・チョコレート・ジンジャー
- Crème à la Noix de Coco et Coquis de Fruits Exotique  
ココナッツ・ソース・ソース・ソース
- Mousse au Pomme Blanc aux Fruits Rouge  
クリーム・ソース・ソース・ソース
- Confit de "Pampelou" et Pampelnousse en Gelée d'Agar-agar  
焼白梅皮のコンフィ・果実の寒天ゼリー・アガー・アガー
- Glace de Fromage "Munster"  
チーズ・ソース・ソース・ソース
- Glace de Miel à la Truffe  
ハチミツのソース・ソース・ソース
- Sorbet de Framboises et Poivron Rouge  
ラズベリーと赤ピーマンのソース・ソース
- Rôties de Fruits Caramélisées, Flambées au Grand-Marnier  
菓子のソース・ソース・ソース
- Mignardises  
各種小菓子
- Assiettes de Fruits Saison  
季節のフルーツの盛り合わせ

【パン】

- Kaiser Semmel  
カイザー・ゼンメル
- Pain aux Noix  
ナッツ・パン
- Pain de Seigle Oignon  
ライム・ソース・ソース・ソース
- Baguette Original  
バゲット・オリジナル
- Pain de Campagne  
パン・カンパニエ
- Volkorn Brot  
ヴォルクン・ブロード

Spéciale pain de BIGOT TOKYO

- 東京七ツ 藤原二船氏のパン・風味・ソース
- Seigle Noix Raisin  
ライム・ソース・ソース
- Pain au Levain  
ライム・ソース・ソース
- Rougasse Provencal  
ローズ・ソース・ソース
- Flocken Sésame  
フロッケン・セサメ
- Baguette à l'ancienne  
バゲット・オリジナル
- Olliver  
オリーブ
- Baguette Spéciale  
バゲット・スペシャル

Spéciale pain de Hotel Metropolitan Edmont

- Hamburger de Wagyu avec Foie Gras sauté  
和牛のハンバーグ ワガyuのトリュフ風味
- Sandwiché Pain de Campagne "Sammou Fumet et Oursin"  
パン・カンパニエのソース・ソース・ソース
- Toast de Sésame aux Epinac  
エス・ベジヤル・風味・ソース・ソース
- Sarauiche Petit Pain crevette et Avocat  
車海老とアボカドのソース・ソース・ソース