

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

アーティチョークのバリグール
蛸、オリーブ、季節野菜のマリネ

Le saumon mariné et croquettes de presskopf purée de pissenlit, parfumée agrumes

タスマニアサーモンのマリネとプレスコフのクロケット風
タンポポのピューレと柑橘のアクセント

Le pâte chaud aux crevettes et pickles des légumes saison sauce beurre blanc aux estragons

高知より直送の鮮魚と海老のムースのパイ包み 色鮮やかなピクルス添え
エストラゴンの香る ソース・ブールブラン

Le pré-dessert

キウイのグラニテとヨーグルトのムース

Le savarin du loquat et sa gelée, soupe froid de paprika

枇杷のサヴァラン
コンポートのジュレと冷たいパプリカのスープと共に

Les mignardises

小菓子

4,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche

アーティチョークのバリグール
蛸、オリーブ、季節野菜のマリネ

Le feuilleté d'asperges verte aux œuf poché sauce crème de morille
今が旬！長野産グリーンアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ
ソース・モリーユ

Le confit de truit et condiment d'ail noir et olive verte
purée d'oignon et salade de figues
設楽町絹姫サーモンのコンフィー 黒ニンニクとオリーブのコンディメント
新玉葱のピューレと無花果のアクセント

Le porc rôti à la crème de coquillages aux herbes, parfumée agrumes
sauce madère

スペイン産栗豚ロース肉のロティー ソース・マデラ
浅利とハーブのア・ラ・クレームと柑橘の香り

Le pré-dessert

キウイのグラニテとヨーグルトのムース

Le parfait au chocolat et mascarpone sur chou à la crème aux fruits rouges
soupe de cerises américaines

ショコラとマスカルポーネのパルフェ 赤い果実のシュエ
温かいアメリカンチェリーのソースを添えて、

Les mignardises

小菓子

7,500

シェフおすすめのアレンジ

メインディッシュにフォアグラを追加

+ 600

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison
フランス産チーズ

¥1,000~

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%