

# Le Menu d'Alsace

## L'amuse-bouche "rosé"

Le sandwich au saumon de Tasmanie, mousse de jambon et tomate marinée

タスマニア産サーモンのサンドイッチ ジャンボンのムース  
トマトのマリネ

La salade de légumes de saison, copeaux de foie gras,

bonbon au maïs et au parmesan

彩色野菜のサラダ仕立て フランス産フォアグラのコポー  
トウモロコシとパルメザンのボンボン

La tomate farcie aux fruits de mer à la provençale,

sauce bouillabaisse, risotto au safran

完熟トマトと魚介のファルス プロヴァンス風  
ソース・ブイヤベース サフランのリゾット添え

## Le pré-dessert

プレデセール

Le strudel aux fruits secs et aux amandes, sorbet au yaourt

アルザスの伝統菓子 秋の果実のシュトゥルーデル  
ヨーグルトのソルベソ添え

## 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 "rosé"

Le sandwich au saumon de Tasmanie, mousse de jambon et tomate marinée

タスマニア産サーモンのサンドイッチ ジャンボンのムース  
トマトのマリネ

La langoustine et les crevettes akasha, purée de courgette,  
poitrine de porc confite, citronnelle

シトロンの香る手長海老と赤車海老の一皿  
三河豚のコンフィーとズッキーニのピューレ添え

Le poisson du jour poêlé aux légumes de saison,

calamar farci aux shirasu, risotto à l'aosanori,

beurre blanc au vinaigre balsamique

宮崎産直梶並野菜と高知宿毛で水揚げした鮮魚のポワレ

小鳥賊に詰めた篠島シラス、あおさ海苔のリゾット

バルサミコのブルブラン

L'entrecôte de bœuf pochée, salade de salicorne au parmesan,

gratin dauphinois aux bulots, bouillon de truffe

国産牛ロースのポッシュェ おかひじきとパルメザンのサラダ

ジャガイモとツブ貝のグラタンドフィノワ ブイヨン・トリュフ

## Le pré-dessert

プレデセール

Le tiramisu au praliné et au mascarpone,

glace moka aux fèves tonka

プラリネとマスカルポーネのティラミス仕立て

トンカ豆の香るモカのアイスクリーム

## Les mignardises

小菓子

**7,500**

(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%