

## *Le Menu de Alsace*

L'amuse-bouche  
本日の最初の一皿

La Saint-Jacques pané mousse de "WASABI" et légumes saisons  
北海道産帆立貝のパネ 本山葵のムース  
旬の野菜を添えて

L'escalope de foie gras, purée de châtaignes et potiron  
エスカロップ フォアグラ エピスの香り  
フランス産の栗と北海道産南瓜のピューレと共に

Le poisson du jour poêlé, risotte de poulpe sauce d'oursin  
本日の鮮魚のポワレ タコのリゾット  
雲丹の香るソース

Le veau et ris de veau, Schniderspadra alsacienne aux girolles  
フランス産仔牛と北海道産リードヴォー  
アーモンドとトリュフの香り

Le pré-dessert  
プレデセール

Le saint-honoré au caramel et poire  
サントノーレのカラメルと洋梨ヴァージョン

Les mignardises  
小菓子

Le café  
カフェ