

LE MENU DE SAISON

Le thon rouge mi-cuit, gelée claire de tomate au basilic
Lightly cooked red tuna with clear tomato and basil jelly
エピスの香る本鮪のミ・キュイ トマトのジュレ バジルの香り

Le homard poêlé, ragoût de girolles et de haricots verts, bouillon aux amandes
Pan-fried lobster with stewed girolle mushrooms and green beans, and almond bouillon
オマール海老のポワレ ジロール茸と隠元のラゲー
アーモンドの香るブイヨン

Le filet d'omble chevalier à la plancha,
risotto au céleri-rave et à l'anguille fumée, émulsion de pomme verte
Fillet of Arctic char à la plancha with celeriac and smoked eel risotto and green apple emulsion
フランス産オンブルシュヴァリエのプランチャポワレ
根セロリと鰻のリゾット風 青林檎のエミュルション

ou or 又は

“Terre et mer”: L'entrecôte de bœuf Wagyu rôtie aux crevettes frites,
croquettes au safran, sauce au vin rouge
“Surf and turf”: *Roast rib of Wagyu beef with fried prawns,
saffron croquettes and red wine sauce*
《陸の幸と海の幸》 黒毛和牛ロース肉のロティエー
サフランとモワルのクロケット 海老のフリット
ピキオスと赤ワインのソース

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le dôme coco-banane parfumé aux agrumes, sorbet mangue-passion
Coconut and banana dome with a hint of citrus,
柑橘の香るココとバナナのドーム仕立て
マンゴーとパッションフルーツのソルベ添え

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

12,000

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとに同じメニューをお選びください
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu
Taxe (8%) et service (15%) non compris 別途 税8%サービス料 15% *Tax (8%) and service (15%) not included*