

# LE MENU DE SAISON

La salade de tourteau, mousse de pamplemousse rose, sauce à l'avocat parfumée au combava  
*Crab salad with pink grapefruit mousse and avocado sauce with kaffir lime*

蟹のサラダ仕立て 軽やかなピンクグレープフルーツのムース  
コブミカンの香るアヴォカドのソース

Le foie gras de canard poêlé, salade de chou blanc, émulsion au saké  
*Pan-fried duck foie gras with a white cabbage chiffonnade and sake emulsion*

フランス産フォアグラのポワレ キャベツの温かいシフォナード  
日本酒の香る泡のソース

Le filet de rouget itoyori poêlé, saucisson de langoustine et de palourdes asari,  
purée d'aubergine, condiment de tomate

*Pan-fried fillet of itoyori threadfin bream with aubergine purée,  
langoustine and asari clam sausage, and tomato condiment*

イトヨリ鯛のポワレ ラングスティーヌと浅利のソッシソソ  
茄子のピューレとトマトのコンディメント

ou or 又は

Le jarret de veau braisé, carottes glacées, turban de spaghetti à la truffe  
*Braised veal shank with glazed carrots and spaghetti turban with truffle*

仔牛スネ肉のブレゼ 人参のグラッセ  
トリュフとスパゲッティのターバン仕立て

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

プレデセール

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic  
*Melon and almond calisson with a lime and basil sorbet*

赤肉メロンとアーモンドのカリソン バジルの香るライムのソルベと共に

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