

LE MENU DE SAISON

La tartine de homard, sauce épicée et pickles
Lobster tartine with spiced sauce and pickles
オマール海老のタルティーン スパイスの香り

Le foie gras sauté, servi sur un ragoût de petits pois à la française
Sautéed foie gras with a ragout of green peas à la française
フランス産フォアグラのソテー
グリーンピースのラゲーと共に

Le filet de rascasse kasago poêlé au poulpe, bouillon de poisson de roches
Pan-fried fillet of kasago scorpion fish and octopus with fish soup
天然カサゴとタコのポワレ
スープ・ド・ポワソンのエミュルション

ou or 又は

Le carré d'agneau rôti, variations autour de carottes nouvelles
Roast saddle of lamb with variations on new carrots
フランス産仔羊背肉のロティー ジューソース
人参をいろいろなスタイルで

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La "fleur" de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte
Rhubarb "flower" with bergamot and a rhubarb and date sorbet
花に見立てたルバーブとベルガモットの一皿

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*