

MENU CIEL

Salé

食前の一口のおもてなし

Amuse-bouche

季節の小前菜

Ravioli au crabe des neiges, soupe de petits pois

ズワイガニの小さなラビオリ うすい豆の温かいスープを注いで

Entrée ou Poisson / Appetizer or Fish

前菜 又は 魚料理

Foie gras poêlé, croquant de congre, udo étuvé, parfum de truffe

島根県大穴子のクロックンとフォアグラのポワレ

東京ウドのエチュベ トリュフ風味

ou 又は

Daurade itoyori a la vapeur, jus de coquillages aux herbes, rubans d'asperge verte

糸より鯛のア・ラ・ヴァプール ハーブ香るジュ・ド・コキヤージュ

長崎県産グリーンアスパラガスのリュバン

Plat Principal Du Jour / Main dish

メイン料理

Poitrine de canard fumée rôtie, sauce vin rouge à l'orange,

pommes de terre nouvelles, compote d'oignons nouveaux

燻製した鴨胸肉のロースト

新じゃが芋と新玉葱のコンポート オレンジ香る赤ワインソース

Dessert / Dessert

デザート

Biscuit au chocolat, compote de kumquats, glace au thé noir

ビスキュイショコラと金柑たまたまのコンポート

紅茶のアイスクリーム

Café/ Coffee

食後のお飲み物

Mignardises/ Mignardises

小菓子

¥6,800 (別途 消費税 10%/サービス料 10%)

MENU NUAGE

Salé

食前の一口のおもてなし

Amuse-bouche

季節の小前菜

Ravioli au crabe des neiges, soupe de petits pois

ズワイガニの小さなラビオリ うすい豆の温かいスープを注いで

Entrée / Appetizer

前菜

Foie gras poêlé, croquant de congre, udo étuvé, parfum de truffe

島根県大穴子のクロックンとフォアグラのポワレ

東京ウドのエチュベ トリュフ風味

Poisson / Fish

魚料理

Daurade itoyori a la vapeur, jus de coquillages aux herbes, rubans d'asperge verte

系より鯛のア・ラ・ヴァプール ハーブ香るジュ・ド・コキヤージュ

長崎県産グリーンアスパラガスのリュバン

Viande / Meat

肉料理

Poitrine de canard fumée rôtie, sauce vin rouge à l'orange,

pommes de terre nouvelles, compote d'oignons nouveaux

燻製した鴨胸肉のロースト

新じゃが芋と新玉葱のコンポート オレンジ香る赤ワインソース

Dessert / Dessert

デザート

Biscuit au chocolat, compote de kumquats, glace au thé noir

ビスキュイショコラと金柑たまたまのコンポート

紅茶のアイスクリーム

Café/ Coffee

食後のお飲み物

Mignardises/ Mignardises

小菓子

¥9,000 (別途 消費税 10%/サービス料 10%)

MENU TERROIR

Salé

食前の一口のおもてなし

Amuse-bouche

季節の小前菜

Mousseline d'asperges blanches, salade de crabe des neiges à la gelée de crustacés

ホワイトアスパラガスのムースリーヌ

甲殻のジュレとズワイガニのサラダ仕立て

Entrée / Appetizer

前菜

Foie gras poêlé, risotto à la pousse de bambou, consommé à la truffe

フランス産フォアグラのポワレ

鹿児島県産筍のリゾットを添えて トリュフ風味のコンソメ

Poisson / Fish

魚料理

Daurade kinmedai grillée sur charbon de bois,

tomate fruit rôties, étuvée de jeunes poireaux et de fèves

金目鯛の土佐備長炭焼 ポワロージュンヌと蚕豆のエチュヴェ

おかざき農園フルーツトマトのローストを添えて

Viande / Meat

肉料理

Filet de bœuf rôti, bardane glacée, jardinière de légumes de printemps, sauce au vin rouge

葡萄牛フィレ肉のロースト 新牛蒡のグラッセとクロッカ

初春野菜の菜園風 芳醇な赤ワインソース

Dessert / Dessert

デザート

Biscuit au chocolat, compote de kumquats, glace au thé noir

ビスキュイショコラと金柑たまたまのコンポート

紅茶のアイスクリーム

Café/ Coffee

食後のお飲み物

Mignardises/ Mignardises

小菓子

¥12,000 (別途 消費税 10%/サービス料 10%)