

# Menu

## Amuse-bouche

季節のアミューズ・ブーシュ

## Trio de fruits de mer

海の幸の饗宴

Filet de bar rôti, bouchée à la reine aux légumes de printemps,  
sauce matelote

阿久根産平鱈のロースト 春野菜のヴォローヴァン  
ソース・マトロート

Culotte de bœuf rôti, légumes de saison, sauce vin rouge au poivre noir

ゆっくりと火を入れた黒毛和牛のロースト 季節野菜添え  
黒胡椒風味の赤ワインソース

## Pré dessert

プレ デザート

Ecrin de chocolat blanc Valrhona aux fraises fraîches,

sauce aux fraises, mousseline de fraises, crème glacée à la pistache

ヴァローナ社のホワイトチョコレートを使ったエクラン  
島原から届いたさちのかを詰めて ピスタチオのアイスクリームと共に

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

12,000