

Menu

Amuse-bouche

Crème glacée au maïs, saveur de crème épaisse, tuile de champignon

バター香るポップコーンのアイスクリーム
クレームエペスの芳醇な味わいと茸のチュイールの食感

Trilogie de ravioli:

mousse de suprême de poulet au foie gras de canard

crevettes, fromage frais de chèvre

三種のラビオリの饗宴

鴨フォアグラを合わせて仕上げた、博多一番どりのムースの濃厚なコク、
阿久根産甘海老の甘み、爽やかなシェーブブル・フレの酸味

Salade tiède de dos de daurade confit,

purée d'oignons, vinaigrette aux agrumes et aux amandes

日本三大渦潮で育った、阿久根産天然真鯛のコンフィをティエドで
新玉葱のピューレと、柑橘とアーモンドのヴィネグレット サラダ仕立て

Confit de porc, purée de haricots blancs, mini maïs rôtis, sauce au vinaigre de cerises

鹿児島県産白美豚のコンフィ 白いんげん豆のピューレ

穂付きヤングコーンのロースト

爽やかなアメリカンチェリーのビネガーソース

Avant-dessert

プレ デザート

Saint-Honoré aux trois crèmes,

Chantilly de mascarpone au jasmin, sorbet au chocolat

ジャスミン風味のマスカルポーネ

三種類のクリームを詰めたサントノーレ

ヴァローナチョコレートシャーベット

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

7,500

Taxe et service compris
消費税込み・サービス料込み