

Menu

Amuse-bouche

季節のアミューズ・ブーシュ

Mousse de foie gras, beignet aux asperges vertes,

confiture d'oranges iyokan, réduction de porto

鴨フォアグラのムース、産地直送グリーンアスパラガスのベニエ
愛媛産伊予柑のコンフィチュールとポートワインのレディクション

Filet de scombresawara meunière, beurre noisette,

risotto de ris noir, croustillant de fromage

鱈のムニエル ソースブールノワゼット

赤ワインで仕上げた黒米のリゾット フロマージュの食感

Selle d'agneau rôti, croûte d'herbes,

purée d'oignons, pommes de terre confites

仔羊の鞍下肉のロティ アーモンド香る香草のクルート

新玉葱のピューレ 鹿児島県産新じゃが芋のコンフィ

Avant-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

7,500

Taxe et service compris
消費税込み・サービス料込み