

Découverte

Mousseline légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion

トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー

皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Noix de St-Jacques et crevettes « Satsuma-Amaebi » poêlées, moules,
coulis de courgette, écume de jus de coquillage au safran, parfumés à l'essence d'aneth

帆立貝と薩摩甘エビのポワレ ムール貝 ズッキーニのクーリー

サフラン風味のジューのエキューム アネットのエッセンス

Bar sauvage rôti, étuvée d'asperges vertes au parmesan et leur coulis,
sauce champagne à l'orange, accentuée de caviar de truite et citron caviar.

天然スズキのロースト グリーンアスパラガスのパルメザン風味とそのクーリー
オレンジ香るシャンパーニュソース

トラウトキャビアとフィンガーライムのアクセント

Poitrine de canard de Kishu rôtie, purée de betterave aux griottes,
sauce au vin rouge, salade d'endives aux myrtilles, points de coulis d'abricot

紀州鴨胸肉のロースト グリオットチェリー風味のビーツピューレ

赤ワインソース アンディーヴとブルーベリーのサラダ アプリコットのポワン

Combinaison de mangue de Miyazaki et de fruit de la passion,
œufs à la neige, son sorbet, croustillant au chocolat blanc et deux sauces

宮崎県産マンゴーとパッションフルーツのコンビネーション

ウフ・アラネージュ ソルベ ホワイトチョコレートのクランチ 2種のソース

Mignardises et Café

小菓子&コーヒー

16,000(総額 19,360)

Menu servi pour l'en de la 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

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Gastronomique

Mousseline légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion
トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Noix de St-Jacques et crevettes « Satsuma-Amaebi » poêlées, moules,
coulis de courgette, écume de jus de coquillage au safran, parfumés à l'essence d'aneth
帆立貝と薩摩甘エビのポワレ ムール貝 ズッキーニのクーリー
サフラン風味のジューのエキューム アネットのエッセンス

Homard bleu saisi, étuvée de légumes de saison, sauce vin jaune
オマール・ブルーのセジール 季節野菜のエチュベ ソース・ヴァンジョーヌ

Filet de bœuf japonais rôti, sauce au vin rouge au parfum de romarin, asperge blanche,
piment de Fushimi, champignon « Daikoku Shimeji », salade de Konatsu et endive
国産牛フィレ肉のロースト ローズマリー風味の赤ワインソース
ホワイトアスパラガス 伏見とうがらし 大黒しめじ 小夏とアンディーヴのサラダ

Fraîcheur de sorbet mangue-passion, granité d'ananas au citron vert, accompagnés de fruits frais
マンゴーとパッションフルーツのソルベ ライム風味のパイナップルのグラニテ
フレッシュフルーツを添えて

Composition de cerises noires et gâteau au chocolat, glace à la vanille,
espuma de fromage blanc et tuile au chocolat, coulis de framboise
アメリカンチェリーとチョコレートケーキのコンポジション バニラアイスクリーム
フロマージュブランのエスプーマ チョコレートのチュイール ラズベリーのクーリー

Mignardises et Café
小菓子&コーヒー

20,000(総額 24,200)

Menu servi pour l'en de la 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

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included

Degustation

*** 事前予約限定 ***

Mousseline légère de maïs, gelée de consommé, en robe des champs rôtis,
parfum de basilic et fruits de la passion

トウモロコシの軽いムースリーヌ コンソメゼリー
皮つきヤングコーンのロースト バジルとパッションフルーツの香り

Escalope de truite rouge légèrement fumée, coulis de courgettes, caviar osciètre, sauce au champagne

軽く燻製をかけた紅鱒のエスカロップ オシェトラ・キャビア
ズッキーニのクーリー シャンパーニュ風ソース

Cuisse de volaille « Tamba Kurodori » et anguille en meunière, consommé aux truffes noires au parfum de foie gras,
risotto aux cinq céréales, aubergine « Mizunasu » frite

丹波黒どりモモ肉と鰻のムニエル フォアグラ風味の黒トリュフのコンソメ
五穀米のリゾット 泉州水ナスのフリット

Homard bleu saisi, étuvée de légumes de saison, sauce vin jaune

オマール・ブルーのセジール 季節野菜のエチューベ ソース・ヴァンジョーヌ

Filet de Bœuf « Kuroge Wagyu » rôti, sauce au vin rouge au parfum de romarin, asperge blanche, piment de Fushimi,
champignon « Daikoku Shimeji », salade de Konatsu et endive

黒毛和牛フィレ肉のロースト ローズマリー風味の赤ワインソース
ホワイトアスパラガス 伏見とうがらし 大黒しめじ 小夏とアンディーヴのサラダ

Fraîcheur de sorbet mangue-passion, granité d'ananas au citron vert, accompagnés de fruits frais

マンゴーとパッションフルーツのソルベ ライム風味のパイナップルのグラニテ
フレッシュフルーツを添えて

Composition de cerises noires et gâteau au chocolat, glace à la vanille,
espuma de fromage blanc et tuile au chocolat, coulis de framboise

アメリカンチェリーとチョコレートケーキのコンポジション バニラアイスクリーム
フロマージュブランのエスプーマ チョコレートのチュイール ラズベリーのクーリー

Mignardises et Café

小菓子&コーヒー

30,000(総額 36,300)

Menu servi pour l'en de la 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

上記総額には、サービス料 10%と消費税 10%が含まれております

Taxes (10%) et Service (10%) non compris 別途 消費税 10%・サービス料 10% Tax(10%)and service(10%) not included