

dinner

Royal crabe

ズワイ蟹のロワイヤル

Foie gras poêlée , patate douce Tomitsu, Coulis au sirop d'érable

香ばしく焼いたフォアグラと とみつ金時のロティ
楓の香るクーリー 濃縮したバルサミコと共に

Amadai croustillant compote d'aubergine, consommé au dashi

甘鯛のうろこ焼き 茄子の煮浸し
松茸のコンソメをそそいで

Boeuf rôti sauce emulsion truffe noir avec coulis de bardane

牛肉のロースト 黒トリュフのエミリッション
やさしい牛蒡のクーリーとともに

Spécialité du chef pâtissier

シェフパティシエ特製デザート

Mignardises/Café

小菓子・コーヒー

《10.000》