

# Découverte

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,  
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツトマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜  
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Noix de Saint-Jacques et crevettes "Satsuma-Amaébi" poêlées, accompagnées de légumes d'été,  
friture de d'aubergine "Senshu-Mizunasu", consommé au basilic

帆立貝と薩摩甘エビのポワレ 夏野菜と泉州水ナスのフリット  
バジル風味のコンソメとともに

Filet de mérrou jaune cuit lentement à la vapeur, sauce vin blanc aux coquillages,  
étuvée de poireaux et pommes de terre

ゆっくりと火入れしたアオハタのヴァプール  
コキヤージュ風味のソース・ヴァンプラン ジャガイモとポワローのエチューベ  
《期間限定》オマール海老の特別料理にランクアップ+3,000(3,630)円

Selle d'agneau rôtie, son jus au thym et curry, petits poivrons rouges et piments de Fushimi,  
risoni aux olives, et shiitakés premiums confits

仔羊の背肉のロースト タイムとカレー風味のジュー 赤ピーマンと伏見唐辛子  
オリーブ入りリゾーニ プレミアム椎茸のコンフィ

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  
《期間限定》夏のスペシャルテ<桃のコンポート>にランクアップ+1,500(1,815)円

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

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,  
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜  
大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Émincé de noix de Saint-Jacques aux accents de gingembre, caviar Oscière,  
mousseline de carottes à l'orange, petite salade de Konatsu et pois gourmands

帆立貝のエマンセ 生姜のアクセントとオシェトラキャビア添え  
オレンジ風味の人参のムースリーヌ 小夏とスナックエンドウの小さなサラダ

Homard bleu saisi, fricassée de girolles et épinards Malabar,  
sauce vermouth, graphisme d'huile de poireau

オマールブルーのセジール ジロール茸とツルムラサキのフリカッセ  
ソース・ヴェルモット ポワローオイルのグラフィック

Filet de bœuf japonais rôti, sauce au vin rouge au poivre noir,  
salade d'endives aux abricots et fromage bleu, saupoudrée de noisettes en poudre  
beignets d'aubergine de Senshu, confit de champignons Daikoku-Shimeji,

国産牛フィレ肉のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース  
アンディーヴとアプリコットのサラダ フロマージュ・ブルー ノワゼット風味  
泉州水ナスのフリット 大黒シメジのコンフィ

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ビポジション 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

《期間限定》夏のスペシャルテ(桃のコンポート)にランクアップ+1,500(1,815)円

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 \*

Sorbet de tomates douces et acidulées, légumes aromatiques,  
Chiayu d'Oita en friture, saveur sansho

フルーツトマトの爽やかなソルベ アロマティック野菜 大分県産 稚鮎のフリット 山椒の香り

Émincé de noix de Saint-Jacques aux accents de gingembre, caviar Oscière,  
mousseline de carottes à l'orange, petite salade de Konatsu et pois gourmands

帆立貝のエマンセ 生姜のアクセントとオシェトラキャビア添え  
オレンジ風味の人参のムースリーヌ 小夏とスナックエンドウの小さなサラダ

Pavé de foie gras et filet d'anguille meunière, consommé de cèpes,  
risotto aux cinq céréales aux légumes d'été, truffes noires

フォアグラのパヴェと鰻のムニエル セツブ茸のコンソメ 五穀米のリゾットと夏野菜 黒トリュフを添えて

Homard bleu saisi, fricassée de girolles et épinards Malabar,  
sauce vermouth, graphisme d'huile de poireau

オマールブルーのセジール ジロール茸とツルムラサキのフリカッセ  
ソース・ヴェルモット ポワローオイルのグラフィック

e au vin rouge au poivre noir,  
salade d'endives aux abricots et fromage bleu, saupoudrée de noisettes en poudre  
beignets d'aubergine de Senshu, confit de champignons Daikoku-Shimeji,

黒毛和牛フィレ肉のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース アンディーヴとアプリコットのサラダ  
フロマージュ・ブルー ノワゼット風味 泉州水ナスのフリット 大黒シメジのコンフィ

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

《期間限定》夏のスペシャルティ(桃のコンポート)にランクアップ + 1,500(1,815)円

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