

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 mérou 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・ヴァンブラン 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

Entremet aux figues : Figs fraîches et confiture, espuma à la vanille,
sorbet aux fruits rouges, en cylindre de tuile

イチジクのアントルメ:フレッシュイチジクとコンフィチュール
バニラのエスプーマ フリュイールージュのソルベ
チュイールのシリンダー仕立て

《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エトラキャビア添え
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, moules et calamar, bouillon de coquillages safrané,
étuvée de pommes de terre et navets, saveur d'aneth

オマールブルーのセジール ムール貝とアオリイカ
ジャガイモと小蕪のエチュベサフラン香るコキヤージュのブイヨン アネット風味

Filet de bœuf japonais rôti, sauce au vin rouge au poivre noir,
fricassée de girolles et pak-choï, beignets de figues,
crème légère de Fourme d'Ambert, réduction de porto

国産牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース
ジロール茸と青梗菜のフリカッセ イチジクのベーニエ
フルムダンベールの軽いクリーム ポルト酒のアクセント

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

Mangue et sablé au cacao façon tartine ~ Clin d'œil au papillon~

Mangue fraîche, sorbet à l'Annin, crème de fruit de la passion. crème épaisse, sorbet mangue et fruit de la passion

マンゴーとカカオのサブレのタルティーヌ仕立て ~蝶々へのオマージュ~
フレッシュマンゴー 杏仁ソルベ パッションクリーム クレームエペス マンゴー パッションのソルベ

《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エトラキャビア添え
オレンジ風味の人参のムースリヌ 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 セップ茸のコンソメ 五穀米のリゾットと夏野菜 黒トリュフを添えて

Homard bleu saisi, moules et calamar, bouillon de coquillages safrané,
étuvée de pommes de terre et navets, saveur d'aneth

オマールブルーのセジュール ムール貝とアオリイカ
ジャガイモと小蕪のエチュベサフラン香るコキヤージュのブイヨン アネット風味

Filet de bœuf Kuroge-Wagyu rôti, sauce au vin rouge au poivre noir,
fricassée de girolles et pak-choï, beignets de figues, crème légère de Fourme d'Ambert, réduction de porto

黒毛和牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース
ジロール茸と青梗菜のフリカッセ イチジクのバーニエ フルムダンボールの軽いクリーム ポルト酒のアクセント

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

Mangue et sablé au cacao façon tartine ~ Clin d'œil au papillon~

Mangue fraîche, sorbet à l'Annin, crème de fruit de la passion. crème épaisse, sorbet mangue et fruit de la passion

マンゴーとカカオのサブレのタルティーヌ仕立て ~蝶々へのオマージュ~
フレッシュマンゴー 杏仁ソルベ パッションクリーム クリームエペス マンゴー パッションのソルベ

《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

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