

MENU D'AFFAIRES

Amuse bouche.

季節を楽しむ一口アミューズ

*La coquille saint jacque au feu, sabayon au basilic,
légumes bio croquants, risotte au edamame.*

岩手県越喜来産帆立貝のオープン焼き バジルの香るサバイオンを添えて
小松市西田農園から届いた有機野菜 石川県産ミルクキーンと枝豆のリゾット

*Le carre d'agneau rôti au chutney de fruits sec, mousseline de polenta au mascarpone,
oignon farci au ragout de lentille, jus au lait de coco et d'orange.*

チャツネでマリネしたニュージーランド産仔羊のロティ ポレンタのムースリーヌ
レンズ豆とバラ肉を煮込んだオニオンファルシ 福井県ワトム農園の夏野菜
エピス風味のココナッツミルクとオレンジのソース

ou 或いは

*La pièce de bœuf rôtie, asperge panée,
douceur de miel d'épices, moelleux de pommes de terre, condiment d'herbes.*

薫で燻した黒毛和牛ランイチのロティ ジャガイモのモワルレー アスパラガスのパネ
スパイス香るキャラメル オリエンタルなハーブのコンディメントと共に

【+¥1,500】

*Le vacherin noix de coco et pêche,
sorbet noix de coco et son meringue, compote de pêche en gelée,
écume de lavande, pannacotta.*

白桃とココナッツのヴァシュラン
フルールドセル ココナッツソルベとメレンゲ 白桃のコンポートとジュレ
ラベンダー香るエキュームとパンナコッタ

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥3,800

Taxe 8% Service 10% Non Compris.

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table.

別途消費税・8% サービス料・10%

【テーブル毎に同じメニューのご注文をお願いしております】