

MENU D'AFFAIRE

Amuse bouche
Appetizer
本日の一口前菜

Le poulpe confit, bonite mariné, légumes à la barigoule aux dekopon,
sorbet de gasupacho de tomate rouge, endive et chorizzo
Seasonal BIO vegetables, citrus fruits of DEKOPON
octopus confit in artichoke 'Barigoule'
Sherbet of ripe tomato Salad with chicory and chorizo
鹿児島県志布志産デコボンと春の BIO 野菜のバリグール
北海道知床半島産水蛸のコンフィ
完熟トマトガスパチョのソルベ アンディーズとチョリソーのサラダ仕立て

Le côtelettes de cochon farcie au bambou et bulots, mousseline de petits pois
taboulé de quinoa aux légumes de printemps,
jus au foie gras à la vinaigre d'estragon
Bamboo shoots and grain shellfish stuffed spanish suckling piglets
spring vegetables quinoa muesslene of grinpies and fromage blanc
warm vinaigrette flavored estragon
スペイン産乳飲み仔豚のコートレットと筍とツブ貝のファルシー
春野菜のキヌア グリンピースとフロマージュブランのムースリーヌ
エストラゴンの香る温かなヴィネグレット

ou 或いは or

Le filet de bœuf fumé au bois de sakura et paille, samoussa de son civet,
purée de pomme de terre, sauce café de Montpellier
SAKURA flavor smoked roasted beef fillet with stewed beef shoulder stuffed crisp
organic potato puree foamed truffle
sauce 'Café de Montpellier' flavor with horseradish
桜の木と藁で燻した牛フィレ肉のロティ 柔らかく煮込んだ肩肉のサムサ
十勝郡折笠農場産自然栽培さやあかねのピューレ トリュフのエムルッション
ソース・カフェ・ド・モンペリエ 春香る山わさびのアクセント
【+¥1,000】

Le gâteaux de mousse caramel, plaque chocolat "guanaja", caramel d'orange "Kiyomi"
Kiyomi orange and caramel mousse cake with bitter chocolate of GUANAJA
清見オレンジとキャラメルムースのガトー仕立て ヴァローナ社“グアナラ”のマリアージュ

Café et mignardise
Coffee and mignardise
コーヒー&ミニマルディーズ

¥3,800

Taxe 8% Service 10% Non Compris
Tax (8%) and service (10%) not included
(別途消費税・8% サービス料・10%)