

## SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche.

*Appetizer.*

本日の一口前菜

Les ravioles de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées  
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.

*Mushroom ravioli with pan-fried escalope of foie gras,  
and a chicken and black truffle cappuccino bouillon.*

ブルガリア産ファアグラのポワレ 菊芋のブルーテ  
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカップチーノ

Le filet de poisson de jour longuement au four ou grillé,  
légumes saison, vinaigrette tiède aux citrons confits.

*Fillet of fish of the day (steamed, grilled or frittered),  
with organic seasonal vegetables and lemon vinaigrette.*

本日の特選鮮魚をその魚に適した調理法で(蒸し・グリエ・ベニエ・・・)  
埼玉県小川町大根家農園から届いた有機野菜 ソース・シトロンコンフィ

Le filet de bœuf rôti, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri  
coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus

*Roast fillet of Miyazaki beef and pressed potatoes with Comté,  
celeriac and apple purée, and a sweet-and-sour confit onion jus.*

日本一 三連覇<小林市産 宮崎牛>のロティ ジャガイモとコンテのプレッセ  
根セロリとリンゴのピュレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り

La mousse de mascarpone au chocolat,  
écume de yaourt, granité au café.

*Chocolate and mascarpone mousse with yoghurt cream, coffee granita ice.*

ショコラとマスカルポーネのムース  
ヨーグルトのエスプーマ グラニテカフェと共に

Café et Mignardise.

*Coffee and mignardise.*

コーヒー&ミニャルディーズ

¥9,500

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%

【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。】