

SENS & DECOUVERTE

シェフのインスピレーション その日の厳選食材を使ったお任せコース
(Exemple de menu メニューの一例でございます Example menu)

La soupe vichyssoise, beignet de homard au shiso, légumes saison, râpé de boutargue
Lobster fritter with fondant organic winter melon, Vichyssoise soup and grated bottarga.
オマール海老のベニエと埼玉県産 小川町産有機冬瓜のフォンダン
じゃがいものヴィシソワーズスープ からすみのラペ

Le pressé de foie gras aux civet de chevreuil salade de fruits d'automne, sirop de banyuls.
*Pressed foie gras and jugged venison with
a salad of autumn fruit and octopus, and Banyuls vinaigrette.*
フォワグラと柔らかく煮込んだ北海道白糠産 仔鹿のプレッセ
彩り秋果実と柳タコのサラダ仕立て ビーツのキャラメル バニユルスワインのヴィネグレット

La filet de Toki-saumon confit, râpé de Sakétoba et de citron,
tuile croquante, sauce aioli au Ikura.
*Confit tokishirazu salmon with grated saketoba and lemon,
crispy shellfish and squid ink tuile, and aioli sauce with salmon eggs.*
42度でゆっくり火を通した時しらすのコンフィー 鮭とぼとレモンのラペ
旬の貝と烏賊墨のチュイル たっぷりのイクラで仕立てた南仏風アイオリソース

Le filet de Guji et de foie gras grillés, purée de marron aux céleris, raisin au beurre, sauce verjus.
*Grilled fillet of guji snapper and foie gras with chestnut and celery purée,
grapes in butter, and verjus sauce.*
山口県萩産甘鯛とフォワグラのグリエ 茨城県産笠間栗とセロリのピュレ
山梨県産旬の葡萄のオブール ソース・ヴェルジュ

Le pièce d'agneau rôti au beurre aux algues, jus au sésame noir,
coulis de pommes passion, pesto de pistache.
*Roast lamb with seaweed butter, lamb samosa, black sesame jus,
apple and passion fruit coulis, and pistachio pesto.*
海草バターで焼き上げた北海道茶路めん羊牧場から届いた仔羊のロティとサムサ
リンゴとパッションフルーツのピュレ 黒胡麻の香るジューとピスタチオのペスト

Dessert au tiramisu martini.
"Martini" tiramisu with Hokkaido mascarpone.
北海道産マスカルポーネのティラミス<マティーニ>仕立て

Biscuit chaud aux marrons et orelys, glace au muscovado, coulis à la passion.
*Hot chestnut and Valrhona Orelys chocolate biscuit
with muscovado sugar ice cream and passion fruit coulis.*
ヴァローナ社オレリスと和栗のフォンダンショコラ
沖縄産黒糖のアイスクリームとクーリーパッションのアクセント

Café et Mignardise.
Coffee and mignardise.
コーヒー&ミニャルティーズ

¥14,500

Taxe (8%) et service (13%) non compris
Tax (8%) and service (13%) not included
別途消費税・8% サービス料・13%