

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, pomme de terre croustillantes.

*Mushroom ravioli with pan-fried escalope of foie gras,
and a chicken and black truffle cappuccino bouillon..*
季節キノコのラヴィオリ仕立て フランス産ファアグラのポワレ
雪化粧カボチャのピューレ 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 boeuf rôti, croustillant de pommes de terre aux champignons,
jus à la reduction de vin de passion.

Roast beef with potato and cep mushroom croustillant, and red wine reduction and passion fruit sauce.
牛フィレ肉のロティ ジャガイモと茸のクルステイヤン
パッションフルーツと赤ワインのレデュクション

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

Chocolate mascarpone mousse with yoghurt foam and 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%)