

MENU D'AFFAIRES

Amuse bouche

季節を楽しむ一口アミューズ

*L'aïoli de Méditerranée, salade de pommes de terre, poisson de Kagawa,
vinaigrette fraîcheur au citron vert, chips de pain.*

＜香川県産神活締めハマチのミキュイと旬の魚介＞

永平寺産黒にんにくのアイヨリ仕立て

小豆島産八木農園早摘みオリーブオイルと瀬戸内青レモンのヴィエルジュソース

*La pièce de chevreuil rôtie, compote de brocolis, purée de butternuts,
réduction de griotte réglisse, salade de figue et foie gras, jus de poivrade.*

北海道白糠町産蝦夷鹿のロティ ブロッコリーのコンポテ

小松市西田農園バターナッツ南瓜のピューレ 無花果とフォワグラのサラダ仕立て

グリオットチェリーとリコリスのレデュクション ソースポワブラード

ou 或いは

*La pièce de boeuf poêlée en croustade de moelle aux truffes, velours de carotte relève
de cardamome, croquette de pomme de terre truffée, jus de viande aux foies gras.*

黒トリュフの衣を纏った香川県産オリーブ牛のポワレ カルダモン風味の人参のピューレ

ジャガイモと黒トリュフのクロケット ポルト酒とフォワグラのソース

【+¥1,500】

*La crème chiboust au Fourme d'Ambert,
kaki au parfum de whisky avec glace caramel.*

フルムダンベール風味の軽やかなシブースト

ウィスキーの香りを移した柿のエマンセ ほろ苦いグラスキャラメルを添えて

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥3,800

Taxe Service 10% Non Compris.

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

別途消費税 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】