

## SENS & COULEURS

*Amuse bouche.*

季節を楽しむ一口アミューズ

*Le croustillant de sardine au pancetta d'agneau, salade de bulot et mozzarella, mayo à l'œuf de saumon, caramel balsamique, coulis de citron confit.*

<北海道白糠町産食材を南仏料理に仕立てて>

茶路めん羊牧場仔羊の自家製パンチェッタと鯛のクルスティヤン  
シャルトリューズに漬けたイクラとアイヨリソース レモンコンフィのクーリ  
酪恵舎のフレッシュモッツアレラチーズと灯台ツブのサラダ仕立て

*Le filet de Houbou grillé, petit encornet farci comme on le fait chez nous, son jus de cuisson au vin rouge épicé, caviar d'aubergines.*

茨城県産ホウボウのグリユ ホヤリイカのソーセージファルシー  
熊本県石本ファームの大長ナスとトマトのコンポテ エピスの香る赤ワインソース

*Le filet de poulet de Amakusa rôti sur coffre, son kefta, risotte de macarronis au Nabana, purée de Kale, jus au verjus.*

熊本県産地鶏<天草大王>フィレ肉のロティとケフタ  
有機ケールのピューレ マカロニと菜の花のリゾット 未熟葡萄のソース

ou 或いは

*La pièce de bœuf rôtie, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri, coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.*

岩手県産前沢牛のロティ 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ーレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り  
【+¥1,500】

*La salade d'oranges en gelée d'orange sanguine, lait entier glace, meringues pain d'eice.*

熊本県宮本農園産 不知火とブラッドオレンジのゼリー寄せ  
濃縮ミルクのアイスクリームとパンデピスのメレンゲ

*Café et Mignardise.*

コーヒー&ミニャルディーズ

¥5,400

*Taxe 8% Service 10% Non Compris.*

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

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】