

MENU D'AFFAIRE

Amuse bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

Le croustillant de gambas aux champignons ,guacamol d'avocat ,
condiment de tomate et nihime ,gambas grillé et sauce cocktail au garam masale.

Grilled prawns with mushroom croustillant, avocado guacamole,

tomato and nihime orange vinaigrette, and cocktail sauce with garam masala.

静岡県駿河湾産 赤海老のグリエとキノコのクルスティヤン アヴォカドのワカモレ
三重県産新姫とトマトのヴィネグレット ガラムマサラの香るカクテルソース

Le filet de canette rôtie et laqué au miel d'épices, purée de betterave ,
fondant de semoule en croquette , suprêmes d'orange ,
jus de canard a l'infusion d'agrumes et épices.

*Spiced honey-lacquered roast fillet of duckling with beetroot purée,
fondant couscous croquette and a citrus duck jus infused with spices.*

蜂蜜とタイムペッパーでラッケーしたハンガリー産 仔鴨フィレ肉のロティー
ピーズとトマトのピュレ 千葉県産コリンキーファームから届く有機野菜
とろけるクスクスのクロケット エピスとシトラスの香るジュ

ou 或いは *or*

La pièce de bœuf poêlée, patates douce au beurre moussieux ,
risotto de maccalonis au brocolis, coulis passion , jus vigneronne poivrade.

*Pan-fried beef with macaroni and broccoli risotto, sweet potato with butter,
apple and pear purée, passion fruit coulis and winegrower's poivrade sauce.*

A5ランク特選仙台牛のポワレ マカロニとブロッコリーのリゾット
長野県産 花梨と林檎のピュレ 福井県産とみつ金時のオブール
パッションフルーツのクーリ ヴィニョロン風ポワブレードソース

【+¥1,500】

La crème légère au chocolat ,demi-secs á la clementine au poivre japonais,
jus de caisson en gelée, sorbet á la cardamon,nougatine au grue de caco.

*Light chocolate cream, semi-dried clementine perfumed with sansho pepper,
cardamom sorbet, milk chocolate cream and cocoa nougatine.*

高知県産山北みかんのドウミセック 仁淀川山椒のアクセント
なめらかなミルクチョコレートのクリーム
カカオニブのヌガティーヌとカルダモン風味のソルベ

Café et Mignardise.

Coffee and mignardises

コーヒー&ミニャルディーズ

¥3,800

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%)