

SENS & DECOUVERTE

Amuse bouche

季節を楽しむ一口アミューズ

La terrine de foie gras de canard, fraîcheur de betterâve,
purée de coing á la vaille, sirop de vin d'épices.

フォワグラのテリーヌ 花梨とバニラのピュレ

石川県西田農園産有機根菜のサラダ スパイスの香る赤ワインのレデュクション

La ravioli de homard aux petits légumes au basilic, crème de fenouil ,
brochette de homard grillé, jus de bisque en émulsion.

オマール海老のラヴィオリとプロシエット 海草のチュイル

フェンネルのクリーム ビスクソースのエムルッション

Le filet de turbot rôti, salsifis glacé et leur purée, jus de viande á la truffes,
écume de bouillon de truffe, tuile de châtaigne.

青森県八戸産平目のロティ 西洋ゴボウのグラッセとピュレ

フォワグラのソテー 黒トリュフのジューと泡 栗のチップス

Le canard de challandais; la cuisse civet en samosa, le filet rôti, sur coffer,
navet daikon cuit en pot au feu, moelleux patate douce, jus poivrade á l'orange.

骨付きで焼き上げたロワール産シャラン鴨 オレンジ風味のポワブラード

とみつ金時のモワルー シヴェのサムサ 有機大根のポトフ

ou 或いは

Le filet de bœuf rôti, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri,
coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.

Roast beef and pressed potatoes with Comté cheese, celeriac and apple purée, and burnt onion jus.

いわて山形村短角牛サーロインのロティ 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

【+¥2,000】

La gelée de sauternes, compote de pommes, sorbet pomme-framboise.

岩手県産ジョナゴールドのコンポート ソーテルヌワインのジュレ

フランボワーズと紅玉のソルベを添えて

Le cylinder au chocolat, crème de "Yuzu" et granité, chantilly au noisette,
glace au caramel réglisse, carré de ganache chocolat au lait et fève tonka

高知県産柚子風味のシリンダーショコラ

甘草とキャラメルのアイスクリームにトンカ風味のガナッシュを添えて

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥13,000

Taxe (8%) et service (13%) non compris

別途消費税・8% サービス料・13%

【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】