

# SENS & EMOTIONS

## *Amuse bouche.*

季節を楽しむ一口アミューズ

*Le carpaccio de daurade mariné au citron vert et condiments,  
mousseux glacé de tomate, tuile au vinaigre.*

香川県産青レモンの香る真鯛のカルパッチョ 冷たいトマトムース  
千葉県産生落花生と福井県産甘エビのマリネ  
小豆島産高尾農園生絞りオリーブオイルのパウダーを共に

*Le rouleau de congre de Hamo au foie gras, moule,  
risotte de blé au vin rouge, sauce beurre blanc au citronnelle et gingembre.*  
香川県小豆島産島鱧とフォワグラのファルシ モンサンミッシェル産ムール貝  
赤ワインで炊き上げた裸麦のリゾット レモングラスと生姜風味のブルブラン

*La filet de caille rôtie en crumble noisette, sa cuisson en ballottine,  
purée de butternuts, ragoût de lentille et champignon, jus de caille aux cèpes.*  
愛知県産山吹ウズラ フィレ肉のローストとモモ肉のバロティーヌ  
バターナッツ南瓜のピューレ 福岡県産王リングとレンズ豆のラグー セップ茸のジュール

*ou* 或いは

*La pièce de boeuf poêlée en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève  
de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, jus de viande aux foie 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  
【+¥2,000】

*La poire pochées au chocolat, biscuit aux amandes,  
mousse au caramel, glace chocolat et "Butterscotch Caramel"*  
洋梨とショコラの真空コンポートとレモンの香るアーモンドのビスキュイ  
キャラメルのみース ミルクチョコレートとバタースコッチキャラメルのアイスクリーム

## *Café et Mignardise.*

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

*Taxe et service (13%) non compris*

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

別途消費税 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】