

# MENU D'AFFAIRES

## *Amuse bouche*

季節を楽しむ一口アミューズ

*Le filet de Hamachi mi-cuit, légumes racine à la grecque,  
sorbet mandarine aux Kan-namba, coulis de citron confit et praliné noisette.*

香川県産活締めハマチのミ・キュイ 小松市西田農園産彩り根菜のギリシア風  
レモンコンフィーとプラリネのアクセント 福井県小浜産柑なんばとみかんのソルベ

*La pièce de chevreuil rôtie, croquette de civet aux noisettes,  
paillason de pommes de terre, purée de potiron,  
réduction de griotte réglisse, jus de poivrade.*

北海道白糠町産蝦夷鹿のロティ ジャガイモとタンタカチーズのパイアッソン  
シヴェとヘーゼルナッツのクロケット 南瓜のピューレとキノコのソテー  
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 croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève  
de cardamome, croquette de pomme de terre truffée, jus de viande aux foie gras.*

黒トリュフの衣を纏った黒毛和牛のポワレ 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】

*Le mille feuille, coustillant de glace royale, parfait rhum et quelques yuzu.*

軽やかなグラスロワイヤルのクルスティアンと  
ダークラム酒パルフェのミルフィーユ仕立て  
色々な手法の柚子の香りと共に

## *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】