

# 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 mandaline 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,  
paillasson 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 南瓜のピュレとキノコのソテー<sup>1</sup>  
グリオットチェリーとリコリスのレデュクション ソースポワブロード

*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 truffé, 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, pafait rhum et quelques yuzu.*  
軽やかなグラスロワイア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&ミニヤルディーズ

¥3,800  
*Taxe Service 10% Non Compris.*  
*Veuillez 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】