

MENU D'AFFAIRE

Amuse bouche

季節を楽しむ一口アミューズ

Le duo de saumon fumé maison et St-Jacques rafraîchies, crème de fenouil,
vinegrette de pamplemousse, fouettée de raifort et tuile croquante.

岩手県産帆立貝とスモークサーモンのデュオ
ウイキョウのクリームとグレープフルーツのヴィネグレット
イカ墨のチュイル 青森県産青林檎のサラダ仕立て

Le noisette de chevreuil rôti, son civet en raviole, compote de coing vanillée,
feuilles de petit chou, coulis d'airelles, jus poivrade à l'aigre doux d'orange.

北海道白糠町産蝦夷鹿のロティ シヴエのラビオリ バニラ風味の花梨のコンポテ
クランベリーのカリー オレンジ香るポワブラードソース

ou 或いは

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

いわて山形村短角牛のロティ 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ーレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り

【+¥1,500】

La soupe froide de chou-fleur aux fraises,
galette de couscous au café, sorbet à la fraise "amao".

カリフラワー冷製スープ 苺とタピオカ
クスクスとカフェのガレット “あまおう”のソルベと共に

Café et Mignardise..

コーヒー&ミニマルディーズ

¥3,800

Taxe 8% Service 10% Non Compris

別途消費税・8% 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】