

SENS & DECOUVERTE

Les recommandations du chef

シェフのインスピレーション その日の厳選食材を使ったお任せコース

(メニューの一例でございます)

<春爛漫>

Le gravrax de poisson au citron vert, petite crevette mariné,
mousseux glacée de tomate au sauce soja

ライムの香る高知県土佐直送特選鮮魚と甘海老のマリネ
トマトと醤油のムース フレッシュキャビアとシェリービネガーのバトン

La morille farcie avec bambou et couteau,
purée de petit pois, émulsion de citronnelle et gingembre

モリーユ茸のファルシー 筍とマテ貝と共に
グリーンピースのピュレとレモングラスと生姜のエムルション

Le filet de poisson grillé, beignets de calamar, fine tuile croquante,
artichauts sautés au chorizo, jus de cuisson anisé au shirasu,

福井県若狭湾美浜漁港直送 特選鮮魚のグリユ 鹿児島県志布志産水イカのベニエ
アーティチョークとチョリソーのフリカッセ 背白ちりめんとフヌイユのジュエ

L'espuma de topinambourg, légumes printemps,
mijoté de fukahire à la sauce Périgueux, foie gras poêlée

埼玉県小川町産有機菊芋のエスプーマ 空豆と新玉葱のアクセント
ソース・ペリゴールで軽く煮込んだ気仙沼産フカヒレとフォワグラのボワレ

Le piece de bœuf en croûte de sel de cendre,

ecrasé de pomme de terre aux légumes sauvage, sauce béarnaise

鹿児島県産薩摩黒牛ランプ肉の火山灰塩釜焼き ベアルネーズソース
ホワイトアスパラのオブール 春香る栃木県産天然山菜とさやあかねのエクラゼ

La fraîcheur passion fraise, petites meringues, fondant de lait à la vanille

旬の苺とパッションフルーツのフレッシュャー

バニラの香るミルクのフォンダン 小さなメレンゲを添えて

Le biscuit chocolat au patate douce, glace de Seitennari,

par trésor de Shibushi

鹿児島県産紅はるかのビスキュイショコラ×薩摩焼酎『晴天なり』のアイスクリーム

Café et Mignardise

コーヒー ミニマルディーズ

¥14,500

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

別途消費税・8% サービス料・13%