

SENS & SAVEURS

Amuse bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

La langoustine grillée raviole, purée de pannais,
jus de bisque, écume de citron.

Lightly cooked langoustine with ravioli, parsnip purée, bisque and lemon foam.

ラングスティーヌのミキユイとラヴィオリ仕立て
パースニップのピュレ 濃厚なビスクとレモンのエキウム

Le yaourt de foie gras de canard, gelée de pot au feu, crumble de truffe, écume de lait.

Duck foie gras royale with warm pot au feu jelly,

Parmesan cheese crumble, truffle shavings and milk foam.

フォワグラのロヤイヤル 温かなポトフのジュレ
パルメザンチーズのクランブル 黒トリュフのラメル ミルクの泡

Le filet de poisson de jour cuit longuement au four ou grillé ou en beignet,
légumes de saison, vinaigrette tiède au citron confit.

Fillet of fish of the day, recipe according to availability,

with seasonal vegetables, confit lemon sauce.

福井県若狭湾より厳選鮮魚 その魚に適した調理法で
埼玉県小川町大根家農園から届いた有機野菜 ソース・シトロンコンフィ

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

Roast fillet of Miyazaki beef and pressed potatoes with Comté,

celeriac and apple purée, and a sweet-and-sour confit onion jus.

日本一 三連覇<小林市産 宮崎牛>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

Rosace de fraises à la rhubarbe, sorbet fraise.

Strawberry and rhubarb rose with strawberry sorbet.

奈良県明日香村産苺<古都華> リュバーブのコンポテと苺のソルベと共に

La crème brûlée au chocolat, crème citron, framboises, glace au sucre Muscavodo.

Chocolate crème brûlée with lemon cream

, raspberries and Muscovado sugar ice cream.

ヴァローナショコラのクレームブリュレ クレームシトロンとフランボワーズ
沖縄県産黒砂糖のアイスクリーム

Café et Mignardise.

Coffee and mignardises.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥20,000

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

Tax (8%) and service (13%) not included.

別途消費税・8% サービス料・13%