

# 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)

### <春の予感>

Le consommé de bœuf au truffe noir,poulpe confit et foie gras poché  
julienne de légumes BIO

58°Cでじっくりコンフィにした知床半島羅臼産大真蛸とフォワグラのポッシュ  
黄柚子香る和牛のコンソメ 菜の花と埼玉県小川町産有機野菜のジュリエンス

Le kannburi gravrax au citron vert,petite crevett mariné,  
mousseux glacée de tomate au sauce soja

ライムの香る寒鰯のグラブラックと甘海老のマリネ  
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

L'espuma d'ampoule du lis,légumes printemps,  
mijoté de coquille de saint-jacque et de fukahire

百合根のエスプーマ 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陸奥湾産活帆立貝と気仙沼産フカヒレ

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ペニエ  
アーティチョークとチョリソーのフリカッセ 背白ちりめんとフスイユのジュエ

Le carré de porcelet rôti au fumé,moelleaux de polenta au miso blanc,  
chutuney de fruits secs,jus de cochon au miso blanc

藁で燻したフランス産仔豚のロテイドライフルーツのチャツネ  
和歌山県産天然醸造白味噌香る柔らかなポレンタとシンプルなジュエで

La fraicheur 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%