

## SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche  
*Appetizer*  
本日の一口前菜

La coquille saint jacque au feu,sauce beurre au citronelle,légumes bio croquants,risotto de riz noir  
*Baked scallop with lemon grass butter sauce, crunchy organic vegetables and black rice risotto*  
青森県陸奥湾産殻付き帆立貝のオーブン焼き レモングラスの香りと共に  
埼玉県小川町から届いた有機野菜と伊豆修善寺産古代黒米のリゾット

Le filet de poisson grillé,velouté de Yatabenegi et de Ebiimo,foie gras mi-cuit  
salade de chou-chinois aux chorizo  
*Grilled fillet of fish of the day with Yatabenegi leek and Ebiimo eddoe velouté,*  
若狭湾美浜漁港直送特選鮮魚のグリエ  
福井県伝統野菜谷田部ねぎと海老芋のヴルーテ  
フォワグラのミキュイとミニ玉葱のキャラメリゼ チヨリソーアクセント

Les plats principaux S'il vous plaît choisir la droite de la page  
*Please choose the main dish from the right page*  
メインディッシュは右のページからお選び下さい

La soupe de chocolat chaud à la banane,espuma de banane,sorbet 4 fruits.  
Hot chocolate and banana Espuma,4 Fruit Sorbet  
ヴァローナ社”バイペ”ラクテのショコラショーとバナナのエスプーマ  
ソルベ・キャトルフリュイと共に

Café et mignardise  
*Coffee and mignardise*  
コーヒー&ミニヤルディーズ

¥8,500  
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%

La caille rôtie,salade tiède de légumes de racine bio et de pomme,  
purée de caramel de betterave,purée de céleri rave,jus de caille aux vanille

*Roast quail with a warm salad of organic root vegetables and apple, and quail jus perfumed with vanilla*  
愛知県産三河山吹きウズラのロティ 旬の有機根菜と紅玉のサラダ仕立て  
ほろ苦いビーツと軽やかな根セロリ 2種のピュレ 胡桃の食感  
レバーペーストのタルティーヌ バニラの香るジュー

ou 或いは *or*

La pièce de bœuf rôti,purée de pomme de terre au truffe,gnocchi de potiron,  
compoté d'airelles et son coulis,esupuma de béarnaise

*Roast beef with truffled potato purée, pumpkin gnocchi,cranberry compote and Béarnaise sauce foam*  
特選黒毛和牛のロティ 黒トリュフの香る馬鈴薯のピュレとバターナッツ南瓜のニヨッキ  
クランベリーのコンポテ 軽やかなベアルネーズソースのエスプーマと共に  
【+¥2,000】

ou 或いは *or*

Le rouelle de homard rôti,cannellonis de champignon gratiné au parmesan,  
legumes printemps,œuf pané jus au sauternes

*Roasted lobster rolls, Spring vegetables with egg's frit mushroom cannelloni Sauternes sauce*  
殻付きオマール海老のロティ 春野菜の味わいと卵のパネ  
パルメザンチーズで焼き上げたキノコのカネロニ 風味豊かなソーテルヌのジュー  
【+¥2,000】