

SENS & COULEURS

Amuse bouche
Appetizer
本日の一口前菜

La soupe de haricot coco aux cresson sauvage, bonite mariné,
fondant de céleri râve, crème fouettée au parmesan
Natural watercress and coco beans cold soup
marinated bonito, refreshing celery root and lemon with parmesan cream
宮崎県小林市産天然クレソンとココ豆の冷たいスープ
高知県産土佐一本釣り初鱈のマリネ 根セロリとレモンのフレッシュャー
パルメザンチーズのクリームフエッテを添えて

Le bambou grillé en bois, brie de meaux gratiné,
congre frite, sautée de mini calamar, vinaigrette de tapenade vert
Charcoal grilled bamboo shoot with melting bloomy rind cheese
crispy conger eel sautéed squid, green olives bittersweet tapenade sauce
熊本県山鹿市産筍の炭焼きとブリドモーのグラチネ
カダイフを纏った九州産穴子のフリット 兵庫県産蜆烏賊のフリカッセ
肝とグリーンオリーブのタップナードソース

Le filet de bœuf fumé au bois de sakura et paille, samoussa de son civet,
purée de pomme de terre, sauce café de Montpellier
Cherry tree flavor smoked roasted beef fillet with stewed beef shoulder stuffed crisp
organic potato puree foamed truffle
sauce 'Café de Montpellier' flavor with horseradish
桜の木と藁で燻した牛フィレ肉のロティ 柔らかく煮込んだ肩肉のサムサ
十勝郡折笠農場産自然栽培さやあかねのピューレ トリュフのエムルッション
ソース・カフェ・ド・モンペリエ 春香る山わさびのアクセント

La pannacotta au sakura et coulis de frambois glace fumée au sakura
avec thé vert à l'agaragar parfum rhum blanc
Sakura's panna cotta raspberry sauce sakura smoked ice cream green tea agar white rum flavor
滑らかな桜のパンナコッタと甘酸っぱいらズベリーのクーリー
桜のスモークウッドで燻製したアイスクリームと共に
ホワイトラムで香り付けした抹茶の寒天を添えて

Café et mignardise
Coffee and mignardise
コーヒー&ミニャルディーズ

¥6,000

Taxe 8% Service 10% Non Compris
Tax (8%) and service (10%) not included
(別途消費税・8% サービス料・10%)