

# SENS & EMOTIONS

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レームフエツテを添えて

La roulé de poisson en feuille de komatsuna, caviar,  
ravioli coolant d'asperge et ricotta, sauce bonne femme au champagne  
*Steamed fish of the day wrapped in komatsuna with caviar*  
*melting ravioli of asparagus and ricotta sauce bonne femme*  
小松菜で包んだ若狭湾直送特選鮮魚の蒸し焼き キャビアを添えて  
アスパラガスとリコッタのラビオリ・クーラン シャンパン風味のソース・ボンファミ

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 fruits 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・キャトルフリユイと共に

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

¥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%

Le côtelettes de cochon farcie au bambou et bulots, mousseline de petits pois  
taboulé de quinoa aux légumes de printemps,  
jus au foie gras à la vinaigre d'estragon

*Bamboo shoots and grain shellfish stuffed spanish suckling piglets  
spring vegetables quinoa muesslene of grinpies and fromage blanc  
warm vinaigrette flavored estragon*

スペイン産乳飲み仔豚のコートレットと筍とツブ貝のファルシー  
春野菜のキヌア グリンピースとフロマージュブランのムースリーヌ  
エストラゴンの香る温かなヴィネグレット

ou 或いは or

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 and straw 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

【+¥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 homard lobster with spring vegetables and deep fried egg  
mushrooms stuffed cannellonis, sauce sauternes*

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】