

# SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche  
*Appetizer*  
本日の一口前菜

Le fine raviole de champignons, foie gras de canard poêlées, purée de petit pois,  
bouillon émulsionné au jus de truffes, pommes croustillantes  
*Pan-fried foie gras with delicate mushroom ravioli, green peas purée, and truffle cappuccino bouillon*  
フォアグラのポワレとシャンピニオンのラヴィオリ仕立て  
グリーンピースのピュレ トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

Le filet de poisson de jour longuement au four ou grillé,  
légumes saison, vinaigrette tiède aux citrons confits  
*Fillet of fish of the day, recipe according to availability,  
with seasonal vegetables, lemon vinaigrette*  
本日の特選鮮魚をその魚に適した調理法で(蒸し・グリユ・ベニエ・・・)  
埼玉県小川町赤堀農園春の BIO 野菜 レモンヴィネガーソース

La pièce de boeuf rôtie, croustillant de pommes de terre aux champignons,  
jus à la réduction de vin de passion.  
*Roast beef with potato and cep mushroom croustillant, and red wine reduction and passion fruit sauce*  
特選黒毛和牛のロティ ジャガイモと茸のクルスティヤン  
パッションフルーツと赤ワインのレデュクション

La mousse de mascarpone au chocolat,  
écume de yaourt, granité au café  
*Chocolate mascarpone mousse with yoghurt foam and coffee granita ice*  
ショコラとマスカルポーネのムース  
ヨーグルトのエスプーマ グラニテカフェと共に

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

¥9,500

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%)