

## SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche.

*Appetizer.*

本日の一口前菜

Le raviole de champignons, velouté de petits pois,  
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.

*Grilled scallops with green pea velouté,  
mushroom ravioli and chicken cappuccino bouillon perfumed with truffle.*

北海道稚内産 帆立貝のグリエ グリンピースのヴェルーテ  
季節キノコのラヴィオリ 夏トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

Le filet de bar cuit au feu ,Oringi au vin jaunes ,  
courgette au bacon et coques , crumble de noisette.

*Roast fillet of sea bass with courgette, bacon, hamaguri cockle gratin,  
oringi mushroom and vin jaune sauce and hazelnut crumble.*

福井県美浜漁港活け締め鱸の蒸し焼き ズッキーニとベーコンのオブール  
ハマグリのグラチネ 福岡県産 王リンギとヴァンジョーヌのソース  
ヘーゼルナッツのクランブルを添えて

Le filet de canard de rôti, ragoût de lentille, foie gras poché au vin rouge,  
blinis de pomme de terre au maïs, jus de canard aux figues.

*Roast fillet of duck with celeriac and apple cream, lentil ragout,  
foie gras poached in red wine, potato and sweetcorn blinis and red wine and fig sauce.*

藁で燻したハンガリー産 鴨ロース肉のロティ 根セロリと林檎のクレーム  
レンズ豆のラグーと赤ワインでポッシュしたフォワグラ  
宮崎県産ゴールドラッシュとジャガイモのブリニ 赤ワインと無花果のソース

ou 或いは *or*

Le filet de bœuf rôti, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri,  
coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.

*Roast beef and pressed potatoes with Comté cheese, celeriac and apple purée, and burnt onion jus.*

日本一 三連覇<小林市産 宮崎牛>のロティ ジャガイモとコンテのプレッセ  
根セロリとリンゴのピュレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り

【+¥2,000】

Le mille-feuille aux cerises et au chocolat noir, glace pistache,  
sauce aux griottes et au vin rouge.

*Cherry and dark chocolate mille-feuille with pistachio ice cream,  
Griotte cherry and red wine sauce.*

アメリカンチェリーとショコラのミルフィーユ  
ピスタチオのアイスクリームと赤ワイン風味のグリオットソース

Café et Mignardise.

*Coffee and mignardises.*

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%

【テーブル毎に同じメニューのご注文をお願いしております】