

SENS & COULEURS

Amuse bouche
Appetizer
本日の一口前菜

La capellini au mini truite Ayu frites, espuma de yaourt au vodka
vinegrette de pastèque et d'oignon rouge
*Capellini with semolina-breaded young ayu, yoghurt and vodka foam
and a watermelon and red onion vinaigrette*
冷製カッペリーニ クレオール風スイカと赤玉葱のヴィネガーソース
セモリナ粉を纏った稚鮎のフリット ヨーグルトとウォッカのエスプーマ
【Caviar ¥1,500】

Le filet de poisson du jour au four, jus de soupe de poisson
minestrone de petits calamars aux saveurs de Méditerranée
Baked fillet of fish of the day with fish soup and a Mediterranean-style squid minestrone
福井県産若狭湾直送特選鮮魚のオフー スペシャルリテのスープ・ド・ポワソン
鹿児島県産ひのひかりと真鳥賊のミネストローネ レモンのエムルッションと共に

Le pièce de bœuf rôti. samoussa de son civet.
caviar d'aubergine, figue grille, sauce jus de bourginons
*Roast beef with organic summer vegetables,
aubergine caviar, figs grille and Burgundy sauce*
牛肉のロティと無花果のグリエ ヘーゼルナッツのクーリ
埼玉県小川町から届く夏BIO野菜の味わい
柔らかな米ナスとトマトのコンポテ ブルゴーニュ風赤ワインソース

La compote de rhubarbe, son sorbet, pannacotta à la vanille,
écume aux tisanes cynorrhodon-hibiscus
Rhubarb compote and sorbet with vanilla panna cotta and rosehip tea foam
甘酸っぱいリュバークのコンポートと軽やかなソルベ
滑らかなバニラ風味のパンナコッタ ローズヒップの泡をかけて

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%)