

SENS & DECOUVERTES

Amuse bouche.

季節を楽しむ一口アミューズ

*La mille feuille de blettes au caviar d'aubergines,
queues de gambas et cuisse de poulet poêlées, vinaigrette vigneronne.*

熊本県清正農園のフダン草と大長なすのミルフィーユ
幻の地鶏<天草大王>と才巻海老のポワレ ヴィニョロンヌ風のヴィネグレット

*Le gnocchi de patate douce, crème de cèpe et shitake,
petit foie gras poêlé, œuf de caille mollet, écume de lait au truffe.*

福井県産とみつ金時のニョッキ セツプ茸と椎茸のクレーム
フォアグラのポワレと白糠町産灯台ツブ貝のコンフィ 黒トリュフの香りと共に

*Le filet de Kinmedai grillé, barigoule de bombou,
salada de poule confit au condiment de Nanohana, sauce beurre balac aux Kinome.*

静岡県下田産金目鯛のグリエ 筍のバリゲール風
水タコのコンフィと菜の花のコンディメント 木の芽の香るブルーブランソース

*Le carré d'agneau poêlé en croute d'anchois,
velours de carotte relève de cardamome, croquette de pomme de terre truffé,
jus de viande aux ail noir et foie gras.*

ニュージーランド産仔羊のポワレ アンチョビのクルート カルダモン風味の人参のピュレジャ
ガイモと黒トリュフのクロケット 永平寺産黒ニンニクとフォアグラのジュー

ou 或いは

*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.*

岩手県産前沢牛のロティ 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】

La fraise 《KOTOKA》

granité au champagne, thé feuille de framboisier, parfum de roses.

奈良県明日香村 中井農園産 苺 “古都華”
シャンパンのグラニテとラズベリーリーフティー ほのかな薔薇の香りと共に

*Le dessert de thé japonais,
le millefeuille au "Hojicha" et chocolat, ecume de thé vert,
coulis citron avec glace au thé vert.*

日本茶のデザート
加賀棒茶とヴァローナ社アルパコのミルフィーユ 緑茶のエキューム
瀬戸内レモンのクーリー ホワイトラム風味の抹茶アイスクリーム

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥13,000

Taxe (8%) et service (13%) non compris

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table.

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】