

## MENU D'AFFAIRE

Amuse bouche.  
Appetizer.  
本日の一口前菜

Les petits encornets farcis aux saveurs du sud,  
bambou grillé en bois, mozzarella gratiné, sauce tomate condiment.  
*Little squid stuffed with rice, southern French-style,  
char-grilled bamboo shoot, mozzarella gratin, and tomato sauce.*  
鹿児島県産 筍の炭火焼と北海道白糠市産 酪恵舎ロビオーラチーズのグラチネ  
石川県たけもと農場産カルナローリ米を詰めた南仏風小ヤリイカのファルシ

La ballotine de cuisse de poulet jaune rôtie, son filet grillé,  
purée de petit pois au mascarpone, sauce diable aux poivre japonais.  
*Ballotine of chicken thigh with grilled fillet of chicken,  
green pea and mascarpone purée, and diable sauce with sansho pepper.*  
三重県産 熊野地鶏くモモ肉のバロティーヌ フィレ肉のグリエ>  
鳥取県産 原木椎茸と千葉県コリンキーファームから届く有機春野菜のサラダ仕立て  
プティポワとマスカルポーネのピュレ 高知県産 仁淀川山椒の香るソース・ディアブル

ou 或いは or

La pièce de bœuf rôtie, ragôut de joue de bœuf au pain d'épices,  
jus au sésame noir, coulis de pommes passion.  
*Roast beef with gingerbread-spiced beef ushiho,  
black sesame jus, and apple and passion fruit coulis.*  
特選 A5 ランク仙台牛のロティと牛頬肉のラグー パン・ド・エピス風味  
林檎とパッションフルーツのクーリ 赤ワインと黒胡麻のジュー  
【+¥1,500】

Le Vacherin aux fruit rouge et citron sauce  
vin rouge au parfume de violet avec sorbet aux basilica.  
*Red berry and lemon vacherin with basil sorbet,  
white chocolate and strawberry mousse and  
red wine sauce with confit lemon and violet.*  
赤い果実とレモンのヴァンシュラン バジルソルベ添え  
ホワイトチョコレートと苺の軽やかなムースに  
甘酸っぱいレモンコンフィーとすみれ風味の赤ワインソースを包んで

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

¥3,800

Taxe 8% Service 10% Non Compris  
Tax (8%) and service (10%) not include  
別途消費税・8% サービス料・10%

【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】