

## SENS & DECOUVERTE

L'inspiration du chef — un menu crée à partir des meilleurs produits du jour.  
*The chef's inspiration — a menu created with the best ingredients available on the day.*  
シェフのインスピレーション その日の厳選食材を使ったお任せコース

Amuse-bouche.

*Appetizer.*

本日の一口前菜

Le gravlax de thon et foie gras de canard en duo, lamelles de navets marinés,  
vinaigrette au miel citron, pickles d'oignons rouges.

*Duo of gravlax-style cured tuna and duck foie gras with  
fine slices of marinated turnip and persimmon, honey and lemon vinaigrette, and pickled red onions.*

長崎県産本マグロとフォワグラのデュオ 蕪と柿のマリネ 赤玉葱のピクルス  
東京丸の内産はちみつとレモンのヴィネグレット

La noix de Saint-Jacques rôtie, courgettes et céleri aux perles de caviar,  
corail d'oursin et sa bisque émulsionnée.

*Roast scallops with courgette, celeriac, caviar, and a sea urchin bisque sauce.*

岩手県三陸産帆立貝のロティ ズッキーニと根セロリの食感  
生雲丹のビスクのソース キャビアを添えて

Le filet de Amadai cuit croustillant, fine tartelette d'oignon aux noix et jambon,  
Daikokuhonshimeji jus de rôti.

*Amadai in its scales with onion and dry-cured ham croustillant,  
sautéed Daikoku-honshimeji mushrooms and a jus de viande and sudachi lime cappuccino.*

山口県萩産甘鯛の鱗焼き 玉葱と生ハムのタルトレット  
大黒本しめじのソテー ジュード・ヴィアンドと酢橘のカプチーノ

La suprême de poulet en croûte d'encre de seiche,  
sa cuisse et mini calamar grillées, sauce tomate condiment.

*Stuffed supreme of chicken in a squid ink crust, with grilled chicken thigh and squid,  
parsnip purée and a tomato and sherry vinegar sauce.*

イカ墨のクルートを纏った長州黒かしのファルシ パースニップのピューレ  
モモ肉と越前産剣先イカのグリエ シェリーヴィネガーとトマトのソース

Dessert au tiramisu martini.

*Hokkaido mascarpone tiramisu 'Martini'*

北海道産マスカルポーネのティラミス<マティーニ>仕立て

Biscuit chaud aux marrons et orelys, glace au muscovado, coulis à la passion.

*Hot chestnut and Valrhona Orelys chocolate biscuit with  
muscovado sugar ice cream and passion fruit coulis.*

ヴァローナ社オレリスと和栗のフォンダンショコラ  
沖縄産黒糖のアイスクリームとクーリーパッションのアクセント

¥14,500

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%