

# SENS & EMOTIONS

## *Amuse bouche*

季節を楽しむ一口アミューズ

*Le filet de Hamachi mi-cuit, légumes racine à la grecque,*

*sorbet mandaline aux Kan-namba, coulis de citron confit et praliné noisette.*

香川県産活締めハマチのミ・キュイ 小松市西田農園産彩り根菜のギリシア風  
レモンコンフィーとプラリネのアクセント 福井県小浜産柑なんぼとみかんのソルベ

*Le raviole de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées*

*bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.*

フランス産ファアグラのポワレ 菊芋のヴルーテ  
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

*Le filet de Kanzawara grillé, tomate et moule,*

*risotte de blé au vin rouge, bouillon de citronnelle et gingembre.*

福井県美浜産活締め寒鱈のグリエ レモングラスと新生姜のソース  
赤ワインで炊いた裸麦と菜の花のリゾット 岩手県産越喜来産ムール貝を添えて

*La pièce de boeuf poêlée en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève  
de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, jus de viande aux foie gras.*

黒トリュフの衣を纏ったA4ランク黒毛和牛のポワレ 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 ポルト酒とフォワグラのソース

*Le desserts à la clémentine*

*mousse au caramel soja, amande caramélisées.*

愛媛県産みかんのバリエーション  
豆乳のキャラメルムースとアーモンドのキャラメリゼを添えて

*Le mille feuille, coustillant de glace royale, parfait rhum et quelques yuzu.*

軽やかなグラスロワイヤルのクルスティアンと  
ダークラム酒パルフェのミルフィーユ仕立て  
色々な手法の柚子の香りと共に

*Café et Mignardise.*

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

*Taxe Service 10% Non Compris.*

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

別途消費税 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。】