

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。】