

SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

Sur un civet de bœuf aux noisettes ,
foie gras grille écume de champignons et soupe de potiron.
Jugged beef with hazelnuts, served with grilled foie gras, truffle emulsion and pumpkin soup.
千葉県産 有機栽培万次朗南瓜のポタージュ フォワグラのグリエ
赤ワインで煮込んだ牛肉のシヴェ 黒トリュフのエムルジョンを添えて

Le filet de poisson rôti au beurre, fines lamelles de pomme de terre au jus de jambon ,
raviole de poulpes au pain , jus réduit de bisque.
*Roast fish of the day with potato and bacon fondant, octopus and Chinese leaf ravioli,
bisque sauce and lemon cappuccino.*

福井県若狭湾から届いた本日の鮮魚のロティ 北海道白糠産柳蛸と白菜のラヴィオリ
馬鈴薯とベーコンのフォンダン 濃厚なビスクソース レモンのカプチーノ

Le filet de canette rôtie et laqué au miel d'épices, purée de betterave ,
fondant de semoule en croquette , suprêmes d'orange ,
jus de canard a l'infusion d'agrumes et épices.

*Spiced honey-lacquered roast fillet of duckling with beetroot and tomato purée,
fondant couscous croquette and a citrus duck jus infused with spices.*
蜂蜜とタイムペッパーでラッケしたハンガリー産仔鴨フィレ肉のロティ
ビーツとトマトのピュレ 千葉県産コリンキーファームから届く有機野菜
とろけるクスクスのクロケット エピスとシトラスの香るジュー

ou 或いは or

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.
日本一 三連覇<小林市産 宮崎牛>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】

Le cappuccino glace au chocolat, mascarpone et yaourt, granité au café.
Chocolate mascarpone mousse with yoghurt cream and coffee granita ice.
ショコラとマスカルポーネのムースヨーグルトクリーム グラニテカフェと共に

La potage tiède aux exsotique, crème de chocolat noir, glace à la noix de coco et d'ananas.
Warm tropical fruit potage with dark chocolate cream and coconut and pineapple ice cream.
南国フルーツの暖かなポタージュとクレームショコラのポットパイ仕立て
ココナッツとパイナップルのアイスクリームを忍ばせて

Café et Mignardise.

Coffee and mignardises

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

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%