

SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche
Appetizer
本日の一口前菜

La capellini au mini truite Ayu frites, espuma de yaourt au vodka
vinegrette de pastèque et d'oignon rouge
*Capellini with semolina-breaded young ayu, yoghurt and vodka foam
and a watermelon and red onion vinaigrette*
冷製カッペリーニ クレオール風スイカと赤玉葱のヴィネガーソース
セモリナ粉を纏った稚鮎のフリット ヨーグルトとウォッカのエスプーマ
【Caviar ¥1,500】

La roulé de Bra en feuille de Komatsuna,
ravioli coolant d'asperge, sauce bonne femme au champagne
*Rolled seabass wrapped in komatsuna leaves with caviar,
asparagus ravioli and a champagne bonne femme sauce*
小松菜を纏った天然鱸蒸し焼き キャビアを添えて
アスパラガスのラビオリ・クーラン シャンパン風味のソース・ボンフアム

Les plats principaux s'il vous plaît choisir la droite de la page
Please choose the main dish from the right page
メインディッシュは右のページからお選び下さい

Les brownie chocolat blonde "orelys",
mousse aux noix de coco, gelée d'orange, glace au "Seiten nari"
*Brownies with blond chocolate "Orelys",
Coconut mousse, Ice cream with Shochu*
ヴァローナ社ショコラ・ブロンド『オレリス』のブラウニー
ココナッツのムース オレンジのジュレ
鹿児島県産『晴天なり』のアイスクリームを添えて

Café et Mignardise
Coffee and mignardise
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%

La pièce de porc rôtie, son kefta, courgettes grillées, douceur de miel d'épices,
moelleux de pommes de terre, condiment d'herbes.

*Roast pork with pork kofta, grilled courgettes, caramelized spiced honey,
potato and Comté cheese rissole, and herb condiment*

鹿児島県産もち豚ロース肉のロティとケフタ 夏のスパイス香る蜂蜜のキャラメリゼ
BIO ズッキーニのグリエ ジャガイモとコンテチーズのリソール
爽やかなハーブのコンディメントソースと共に

ou 或いは or

Le filet de bœuf rôti, samoussa de son civet,
caviar d'aubergine, cerise au beurre. sauce jus de bourginons

*Roast fillet of beef with organic summer vegetables,
aubergine caviar, cherries in butter and Burgundy sauce*

牛フィレ肉ロティとアメリカンチェリーのオブール ヘーゼルナッツのクーリ
埼玉県小川町から届く夏の BIO 野菜の味わい
柔らかな米ナスとトマトのコンポテ ブルゴーニュ風赤ワインソース

【+¥2,000】

ou 或いは or

Le rouelle de homard rôti, cannellonis de champignon gratiné au parmesan,
legumes printemps, œuf pané jus au sauternes

*Roast lobster and mushroom cannelloni au gratin with Parmesan,
summer vegetables, breaded egg and Sauternes jus*

殻付きオマール海老のロティ 夏野菜の味わいと卵のパネ
パルメザンチーズで焼き上げたキノコのカネロニ 風味豊かなソーテルヌのジュー

【+¥2,000】