

MENU D’AFFAIRE

Amuse bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

La soupe vichyssoise, croustillant de sanma au shiso,
compote de Tougan, légumes saison, râpé de boutargue.

*Croustillant of sanma saury and shiso in kadaif pastry with Vichyssoise soup,
winter melon compote, marinated seasonal vegetables and grated bottarga.*

カダイフを巻いた北海道白糠産 秋刀魚と紫蘇のクルスティヤン
埼玉県小川町産 有機冬瓜のコンポートと季節野菜のマリネ
じゃがいものヴィシソワーズスープ仕立て からすみのラペ

La noisette de chevreuil rôtie, croquettes de son civet aux noisettes,
jus de Yanagitako au vin rouge, coulis de griotte,
quelques champignons de saison poêlés, purée de potiron.

*Roast noisette of venison and croquettes of jugged venison with hazelnuts,
served with pan-fried seasonal mushrooms, pumpkin purée,
red wine and octopus jus, and griotte cherry coulis.*

名人ハンター松野さんが仕留めた蝦夷鹿のロティとクロケット
南瓜のピューレと秋キノコ 柳タコと赤ワインのソース グリオットチェリーのクーリ

ou 或いは or

La pièce de bœuf rôtie, finanché de potiron aux truffes,
purée d’ail, bulots confit, shiitaké farci, jus de viande aux cèpes.
*Roast beef with a pumpkin and truffle financier, garlic purée, confit whelks,
stuffed shiitake, and jus sauce with ceps and pine kernels.*

薫で燻した宮城県産 A5 ランク仙台牛ランイチ肉のロティ
埼玉県産 有機雪化粧南瓜とトリュフのフィナンシェ
ニンニクのピューレと椎茸のファルシー セップ茸と松の実ジュール
【+¥1,500】

Les déclinaison de raisin, sablès bretons au sel de guérande et crème au thé de ceylan,
compoté de raisin au cassis/sorbet au raisin/espuma de raisin au gingembre.

*Variations on grapes: Breton sablés with Guérande salt, Ceylon tea cream,
grape and blackcurrant compote/grape sorbet/grape and ginger foam.*

山梨県産巨峰のデクリネゾン ゲランド塩のサブレと滑らかなセイロンティーのクレーム
カシス風味の巨峰コンポート/ソルベ/生姜風味のエスプーマ

Café et Mignardise.

Coffee and mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥3,800

Taxe 8% Service 10% Non Compris

Tax (8%) and service (10%) not included

(別途消費税・8% サービス料・10%)