

SENS & EMOTIONS

Amuse bouche.
季節を楽しむ一口アミューズ

*La mille feuille de blettes au caviar d'aubergines,
queues de gambas et cuisse de poulet poêlées, vinaigrette vigneronne.*
熊本県清正農園のフダン草と大長なすのミルフィーユ
幻の地鶏<天草大王>と才巻海老のポワレ ヴィニョロンヌ風のヴィネグレット

*Le filet de Kinmedai grillé, barigoule de bombou,
salada de poule confit au condiment de Nanohana, sauce beurre balac aux Kinome.*
静岡県下田産金目鯛のグリエ 筍のバリゲール風
水タコのコンフィと菜の花のコンディメント 木の芽の香るブルブランソース

*Le carré d'agneau poêlé en croute d'anchois,
velours de carotte relève de cardamome, croquette de pomme de terre truffé,
jus de viande aux ail noir et foie gras.*
ニュージーランド産仔羊のポワレ アンチョビのクルート 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 永平寺産黒ニンニクとフォワグラのジュ

ou 或いは

*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.*
岩手県産前沢牛のロティ 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 エスプレッソの香り
【+¥2,000】

*Le dessert de thé japonais,
le millefeuille au "Hojicha" et chocolat, ecume de thé vert,
coulis citron avec glace au thé vert.*
日本茶のデザート
加賀棒茶とヴァローナ社アルパコのミルフィーユ 緑茶のエキューム
瀬戸内レモンのクーリー ホワイトラム風味の抹茶アイスクリーム

Café et Mignardise.
コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

Taxe (8%) et service (13%) non compris
Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table.
別途消費税・8% サービス料・13%
【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】