

SENS & DECOUVERTES

Amuse bouche.

季節を楽しむ一口アミューズ

*Le croustillant de Ayu en kadaïfe au poivre timut,
anchoiade aux olives, salade de couscous au fenouil et myouga,
pickles de pastèque, sorbet tomate, vinaigrette de yaourt et balsamique.*

ティム胡椒の香る岐阜県郡上産天然鮎のフリット スイカのピクルス トマトのソルベ
フェンネルと茗荷のクスクス オリーブとツナのアンショワイヤード

*Le yaourt de foie gras de canard, homard mi-cuit et sa gelée,
crumble de parmesan et maïs, espuma de salsifis à la vanille.*

温かいフォアグラのフラン オマールブルーのミキユイとジュレ 福井県産ドルチェドオーロ
バニラ香る西洋ゴボウのエスプーマ ヨーグルトの小瓶に閉じ込めて

*Le filet de renko grillé, paillasson de pommes de terre, jus de rôti,
truffes blanches d'été et condiment citron et konatsu.*

福井県若狭港直送 連子鯛のグリエ ジャガイモとコンテチーズのパイヤッソン
夏トリュフのソース アマレットミルクのエムルッション
高知県白木果樹園産小夏とレモンのコンディメントを添えて

*Le côte de veau rôti, cromesqui de polenta coulante,
carottes nouvelles glacées, foie gras poêlée, jus de viande au parfum de morilles.*

イタリア産仔牛ロース肉のポワレ クリーミーなポレンタのクロメスキ
ワトム農園の夏野菜と人参のグラッセ フォアグラのアクセント モリーユ茸のジュエ

ou 或いは

La pièce de bœuf rôtie, asperge panée,

douceur de miel d'épices, moelleux de pommes de terre, condiment d'herbes.

藁で燻した黒毛和牛ランイチのロティ ジャガイモのモワルー アスパラガスのパネ
スパイス香るキャラメル オリエンタルなハーブのコンディメントと共に

【+¥2,000】

La douceur de rhubarbe aux fraises,

espuma d'amande et sorbet à l'hibiscus.

柔らかな甘味のルバーブと苺のアヴァンデセール
アーモンドミルクのムースとハイビスカスのソルベと共に

*La crème au chocolat "Bahibe Lactée", croustillants aux amandes,
gelée de mange, espuma au chocolat banane, sorbet au citron vert.*

ヴァローナ社”バイペラクテ”のクレームショコラとアーモンドのクルスティアン
完熟マンゴーのジュレ ショコラバナナのエスプーマとライムのソルベ

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥13,000

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】