

## SENS & DECOUVERTES

*Amuse bouche.*

季節を楽しむ一口アミューズ

*Le carpaccio de daurade mariné au citron vert et condiments,  
mousseux glacé de tomate, tuile au vinaigre.*

香川県産青レモンの香る真鯛のカルパッチョ 冷たいトマトムース  
千場県産生落花生と福井県産甘エビのマリネ  
小豆島産高尾農園産生絞りオリーブオイルのパウダーを共に

*La ravioli de petits légumes au basilic, crème de panais,  
brochette de homard grillé, jus de bisque en émulsion.*

オマール海老のプロシュット バジルの香る香味野菜のラヴィオリ 海苔のチュイル  
パースニップのクリーム ビスクソースのエムルッション

*Le croustillant de congre de Hamo au foie gras, moule,  
risotte de blé au vin rouge, sauce beurre blanc au citronnelle et gingembre.*

香川県小豆島産島鱧とフォワグラのクルスティヤン モンサンミッシェル産ムール貝  
赤ワインで炊き上げた裸麦のリゾット レモングラスと生姜風味のブルーブラン

*La filet de caille rôtie en crumble noisette, sa cuisson en ballottine,  
purée de butternuts, ragoût de lentille et champignon, jus de caille aux cèpes.*

愛知県産山吹ウズラ フィレ肉のローストとモモ肉のバロティース  
バターナッツ南瓜のピューレ 福岡県産王リンギとレンズ豆のラゲー セップ茸のジュール

ou 或いは

*La pièce de boeuf poêlée en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève  
de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, jus de viande aux foie gras.*

黒トリュフの衣を纏った香川県産オリーブ牛のポワレ カルダモン風味の人参のピューレ  
ジャガイモと黒トリュフのクロケット ポルト酒とフォワグラのソース

【+¥2,000】

*Le granité aux raisins, crumble au noisette, gelée de raisin, fondant de lait de coco*

福井県産旬の葡萄とグラニテ ヘーゼルナッツのクランブル  
滑らかなココナッツのパンナコッタ

*La poire pochées au chocolat, biscuit aux amandes,  
mousse au caramel, glace chocolat et "Butterscotch Caramel"*

洋梨とショコラの真空コンポートとレモンの香るアーモンドのビスキュイ  
キャラメルのみース ミルクチョコレートとバタースコッチキャラメルのアイスクリーム

*Café et Mignardise.*

コーヒー&ミニシャルディーズ

¥13,000

*Taxe et service (13%) non compris*

*Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table.*

別途消費税 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】