

SENS & EMOTIONS

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

*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ブラン

*La filet de caille rôti 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ヌ
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グー セップ茸のジュ

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】

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ューム

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニマルディーズ

¥8,500

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】