

## SENS & SAVEURS

Les recommandations du chef  
シェフのインスピレーション その日の厳選食材を使ったお任せコース

= ある日の一例 =

### Amuse Bouche

一口前菜

-Le pressé de poulet et de foie gras grillé,vinegrette de Niihime au miel de Marunouchi

-Le pot-au-feu de sa cuisse au truffe,petite raviolini de champignon aux marron

三重県産熊野地鶏を2種類の調理法で・・・

・フィレ肉の低温キュイとグリエにしたフォワグラのプレッセ

新姫と丸の内はちみつのビネグレット 秋野菜のサラダ仕立て

・トリュフの香るモモ肉のポトフ キノコと栗の小さなラヴィオリー

La soupe de crevette façon bisque, mousseux de crevette relevé de safran,  
croûtons et crème légère.

北海道羅臼産ボタン海老のビスクとサフランの香る軽やかなムース

Le filet de bar en croute de tomate à l'encre de seiche,  
purée de courgette,kushinsai,sauce vin rouge  
トマトとイカ墨のクルートを纏った京都府舞鶴産天然鱸の蒸し焼き  
空芯菜のオブルとズッキーニのピュレ  
チョリソーソーセージと剣先イカのサラダ 赤ワインのジュー

<Pigeon・SpringRoll>  
フランス ランド産鳩肉の春巻き×フォワグラのジュー

1er Dessert  
プルミエデセール

Grand Dessert  
グランデセール

Café et Mignardise  
*Coffee and mignardise*  
コーヒー&ミニヤルディーズ

¥16,000  
Taxe (8%) et service (13%) non compris  
*Tax (8%) and service (13%) not included*  
別途消費税・8% サービス料・13%