

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ユ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ニ

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

空芯菜のオブールとズッキーニのピューレ

チョリソーソーセージと剣先イカのサラダ 赤ワインのジュール

<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ル

1er Dessert

ブルミエデセール

Grand Dessert

グランデセール

Café et Mignardise

Coffee and mignardise

コーヒー&ミニャルディーズ

¥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%