

SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche
Appetizer
本日の一口前菜

Le fine raviole de champignons, foie gras de canard poêlées, purée de maïs,
bouillon émulsionné au jus de truffes, pommes croustillantes
Pan-fried foie gras with delicate mushroom raviolh corn purée, and truffle cappuccino bouillon
フォアグラのポワレとシャンピニオンのラヴィオリ仕立て
玉蜀黍のピューレ トリュフ風味のブイヨンカップチーノ

Le filet de poisson de jour longuement au four ou grillé,
légumes saison, vinaigrette tiède aux citrons confits
*Fillet of fish of the day, recipe according to availability,
with seasonal vegetables, lemon vinaigrette*
本日の特選鮮魚をその魚に適した調理法で(蒸し・グリエ・ベニエ・・・)
埼玉県小川町赤堀農園夏の BIO 野菜 レモンヴィネガーソース

Le filet de boeuf rôti, croustillant de pommes de terre aux champignons,
jus à la reduction de vin de passion.
Roast beef with potato and cep mushroom croustillant, and red wine reduction and passion fruit sauce
オーストラリア産牛フィレ肉のロティ ジャガイモと茸のクルスティヤン
パッションフルーツと赤ワインのレデュクション

La mousse de mascarpone au chocolat,
écume de yaourt, granité au café
Chocolate mascarpone mousse with yoghurt foam and coffee granita ice
ショコラとマスカルポーネのムース
ヨーグルトのエスプーマ グラニテカフェと共に

Café et Mignardise
Coffee and mignardise
コーヒー&ミニャルディーズ

¥9,500

Tax 8% Service 10% Non Compris
Tax (8%) and service (10%) not included
(別途消費税・8% サービス料・10%)