

SENS & COULEURS

Amuse bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

Le croustillant de gambas aux champignons ,guacamol d'avocat ,
condiment de tomate et nihime ,gambas grillé et sauce cocktail au garam masale.

Grilled prawns with mushroom croustillant, avocado guacamole,

tomato and nihime orange vinaigrette, and cocktail sauce with garam masala.

静岡県駿河湾産 赤海老のグリエとキノコのクルスティヤン アヴォカドのワカモレ

三重県産 新姫とトマトのヴィネグレット ガラムマサラの香るカクテルソース

La rencontre terre et mer

la cabillaud piqué de chorizo poêlée ,poitrine de porc caramélisée,
jus de fenouil a la douceur de panais , tempura de foie gras.

Surf and turf

roast cod spiked with pan-fried chorizo, caramelized pork belly,

fennel and parsnip jus, and foie gras fritter.

〈海と大地の恵み〉

チョリソーをピケした北海道羅臼産 真鱈のロティ 柔らかく煮込んだ豚バラ肉のキャラメリゼ

パースニップと軽やかなフヌイユのジュウ フォワグラのベニエを添えて

La pièce de bœuf poêlée, patates douce au beurre moussieux ,
risotto de maccalonis au brocolis, coulis passion , jus vigneronne poivrade.

Pan-fried beef with macaroni and broccoli risotto, sweet potato with butter,

apple and pear purée, passion fruit coulis and winegrower's poivrade sauce

A5ランク特選仙台牛のポワレ マカロニとブロッコリーのリゾット

長野県産 花梨と林檎のピューレ 福井県産とみつ金時のオブール

パッションフルーツのクーリ ヴィニョロン風ポワブレードソース

Le papillote de tarte aux pommes,glace au carvados et aux pommes.

Spiced apple turnover papillote with apple and calvados ice cream.

スパイス薫るアップルパイのパピヨット仕立て

シナノゴールドとカルヴァドスのアイスクリームと共に

Café et Mignardise.

Coffee and mignardises

コーヒー&ミニャルデイズ

¥6,000

Taxe 8% Service 10% Non Compris.

Tax (8%) and service (10%) not included.

(別途消費税・8% サービス料・10%)