

SENS & EMOTIONS

Amuse bouche.

季節を楽しむ一口アミューズ

Le croustillant de sardine au pancetta d'agneau, salade de bulot et mozzarella, mayo à l'œuf de saumon, caramel balsamique, coulis de citron confit.

<北海道白糠町産食材を南仏料理に仕立てて>

茶路めん羊牧場仔羊の自家製パンチェッタと鯛のクルスティヤン
シャルトリューズに漬けたイクラとアイヨリソース レモンコンフィのクーリ
酪恵舎のフレッシュモッツアレラチーズと灯台ツブのサラダ仕立て

*Le raviole de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.*

フランス産フォアグラのポワレ アーティチョークのピュレ
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

*Le filet de Houbou grillé, petit encornet farci comme on le fait chez nous,
son jus de cuisson au vin rouge épicé, caviar d'aubergines.*

茨城県産ホウボウのグリユ 小ヤリイカのソーセージファルシー
熊本県石本ファームの大長ナスとトマトのコンポテ エピスの香る赤ワインソース

*La pièce de bœuf rôti, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri,
coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.*

岩手県産前沢牛のロティ ジャガイモとコンテのプレッセ
根セロリとリンゴのピュレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り

La fraise 《KOTOKA》

granité au champagne, thé feuille de framboisier, parfum de roses.

奈良県明日香村 中井農園産 苺 “古都華”
シャンパンのグラニテとラズベリーリーフティー ほのかな薔薇の香りと共に

La salade d'oranges en gelée d'orange sanguine, lait entier glace, meringues pain d'eice.

熊本県宮本農園産 不知火とブラッドオレンジのゼリー寄せ
濃縮ミルクのアイスクリームとパンデピスのメレンゲ

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

Taxe 8% Service 10% Non Compris.

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table.

別途消費税・8% サービス料・10%

【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。】