

SENS & SAVEURS

*L'oursin farci de tourteau et jeunes légumes,
leur corail, crème légère au caviar.*

福井県越前ガニと北海道産雲丹のファルシ キャビアのクリームを添えて

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

フランス産ファアグラのポワレ 菊芋のヴルーテ
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 daurade cuit longuement au four,
légumes de saison, vinaigrette tiède au citron confit.*

52度で蒸し焼きにした天然真鯛 レモンコンフィのヴィネグレット
石川県西田農園から届いた有機野菜とエシヤロット

*La filet de boeuf poêlé en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève
de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, jus de viande aux foie gras.*

黒トリュフの衣を纏った特選A4ランク黒毛和牛フィレ肉のポワレ
カルダモン風味の人参のピュレ
ジャガイモと黒トリュフのクロケット ポルト酒とフォワグラのソース

Opaline caramélisée, crème de marron, sorbet au citron, marron confit.
キャラメリゼしたオパリーヌ マロンコンフィのエクラゼとクリーム
軽やかなレモンのソルベを添えて

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥16,800

Taxe et service (13%) non compris

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

別途消費税 サービス料・13%

【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】