

SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

Les ravioles de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.

*Mushroom ravioli with pan-fried escalope of foie gras,
and a chicken and black truffle cappuccino bouillon.*

ブルガリア産ファアグラのポワレ 菊芋のブルーテ
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 (steamed, grilled or frittered),
with organic seasonal vegetables and 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・・・)
埼玉県小川町大根家農園から届いた有機野菜 ソース・シトロンコンフィ

Le filet 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

*Roast fillet of beef and pressed potatoes with Comté,
celeriac and apple purée, and a sweet-and-sour confit onion jus.*

秋田県産 短角牛のロティ 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 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&ミニアルディーズ

¥9,500

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%

【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。】