

MENU D'AFFAIRE

Amuse bouche
Appetizer
本日の一口前菜

Le velouté de riz "HINONIKARI", croustillant de crevette aux parmesan,
cube de saumon confit, deuxcelle de bardane et de champignon aux banuls
*Hinohikari rice velouté with prawn and Parmesan croustillant, confit salmon cube
and a burdock and mushroom duxelles with a dash of Banyuls*
鹿児島県志布志市産ヒノヒカリのヴェルーテ
カダイフで包んだ天然海老のクルスティヤン 燻製サーモンコンフィのキューブ
牛蒡とシャンピニオンのデュクセル バニユルス風味

La caille rôtie, salade tiède de légumes de racine bio et de pomme,
purée de caramel de betterave, purée de céleri rave, jus de caille aux vanille
*Roast quail with a warm salad of organic root vegetables and apple,
purées of beetroot and celeriac, and quail jus perfumed with vanilla*
愛知県産三河山吹きウズラのロティ 旬の有機根菜と紅玉のサラダ仕立て
ほろ苦いビーツと軽やかな根セロリ 2種のピュレ 胡桃の食感
レバーペーストのタルティーヌ バニラの香るジュウ

ou 或いは or

Le filet bœuf rôti, purée de pomme de terre au truffe, gnocchi de potiron,
compoté d'airelles et son coulis, esupuma de béarnaise
*Roast fillet of beef with truffled potato purée, pumpkin gnocchi,
cranberry compote and Béarnaise sauce foam*
オーストラリア産牛フィレ肉のロティ
雪化粧南瓜のニョッキと黒トリュフの香る馬鈴薯のピュレ
クランベリーのコンプオテ 軽やかなベアルネーズソースのエスプーマと共に
【+ ¥1,000】

Le granité de tomate et grenade biscuit chocolat et mousse au chocolat earl grey
meringue à la grenade craquantes chocolat
*Granite tomato and grenades chocolate biscuit and chocolate mousse earl grey
meringue with chocolate crispy grenades*
アールグレイショコラのムースとビスキュイショコラ トマトと柘榴のグラニテ
柘榴のメレンゲとクラッカンショコラを食感のアクセントに

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

¥3,800

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%)