

SENS & COULEURS

Amuse bouche
Appetizer
本日の一口前菜

La coquille saint jacque au feu, sauce beurre au citronnelle,
légumes bio croquants, risotte de riz noir
*Baked scallop with lemon grass utter sauce,
crunchy organic vegetables and black rice risotto*
青森県陸奥湾産殻付き帆立貝のオープン焼き レモングラスの香りと共に
埼玉県小川町から届いた有機野菜と伊豆修善寺産古代黒米のリゾット

Le filet de poisson grillé, rougail de tomate et de Kaki comme un condiment,
cube de joue de bœuf fondante et leur jus de cuisson
*Grilled fillet of fish of the day with tomato and persimmon rougail as a condiment,
fondant cube of ox cheek, and red wine jus*
知床半島羅臼漁港直送本日の鮮魚のグリエ 柔らかな牛頬肉のラグー
クレオール風トマトと柿のルガイユ 赤ワインのジュエ

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

La frisdise aux marron et pamplemousse confit marron écrasé
Glace au rhum et miel, coulis de pamplemousse rose
*Dainty with chestnut and chestnut crushed confit grapefruit
Ice cream rum and honey, pink grapefruit coulis*
フランス産マロンのフリアンディーズ ピンクグレープフルーツのコンフィとマロンのエクラーゼ
ダークラムとはちみつのグラス添え 甘酸っぱいピンクのアクセントと共に

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

¥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%)