

SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche
Appetizer
本日の一口前菜

La coquille saint jacque au feu, sauce beurre au citronnelle,
cacahouette et patate douce, risotte aux parmesan.

Baked scallop with lemon and herb butter, peanuts, sweet potato, and anchovy risotto.

北海道宗谷漁港直送 殻付き帆立貝のオープン焼き 酢橘とハーブの香りを閉じ込めて
千葉県八街産 生落花生と旬の薩摩芋
石川県たけもと農園カルナローリ米とアンチョビのリゾット

Le filet de poisson grillé au pain, tartare de moule aux oranges,
fricassé d'haricot coco et shintorina, jus de cuisson au moule.

*Grilled fillet of fish baked in bread dough, mussel and caviar tartare with orange peel,
coco bean and shintorina fricassée, and mussel jus.*

パン生地を纏った福井県若狭湾直送 鮮魚のグリエ
岩手県宮古湾産ムール貝とキャビアのタルタル オレンジピールのアクセント
タルベ産ココ豆と江戸野菜しんとり菜のフリカッセ 貝の旨味とトマトのジュエで

Les plats principaux s'il vous plaît choisir la droite de la page

Please choose the main dish from the right page

メインディッシュは右のページからお選び下さい

Le cappuccino glace au chocolat, mascarpone et yaourt, granité au café.

Chilled mascarpone and chocolate moussewith yoghurt cream 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クリーム グラニテカフェと共に

Le Consommé de fruits de l'automne, parfait au fromage blanc, sorbet aux raisins.

Autumn fruit consommé with cream cheese parfait and grape sorbet.

秋薫る芳醇なコンソメ・ド・フリュイ フロマージュブランのパルフェ 葡萄のソルベと共に

Café et Mignardise

Coffee and mignardise

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

Taxe (8%) et service (13%) non compris

Tax (8%) and service (13%) not included

別途消費税・8% サービス料・13%

La noisette de chevreuil rôtie, croquettes de son civet aux noisettes,
jus de Yanagitajko au vin rouge, coulis de griotte
quelques champignons de saison poêlés, purée de potiron.
*Roast noisette of venison and croquette of jugged venison with hazelnuts,
served with pan-fried seasonal mushrooms, pumpkin purée,
octopus jus with red wine and griotte cherry coulis.*

名人ハンター松野さんが仕留めた蝦夷鹿のロティとクロケット
南瓜のピューレと秋キノコ柳タコと赤ワインのソース グリオットチェリーのクーリ

ou 或いは or

La pièce de bœuf rôtie, financier de potiron aux truffes,
purée d'ail, bulots confit, shiitaké farci, jus de viande aux cèpes.
*Roast beef with a pumpkin and truffle financier, garlic purée, confit whelks,
stuffed shiitake, and jus sauce with ceps and pine kernels.*

藁で燻した宮城県産 A5 ランク仙台牛ランイチ肉のロティ
埼玉県産 有機雪化粧南瓜とトリュフのフィナンシェ
ニンニクのピューレと椎茸のファルシー セップ茸と松の実ジュー

【+¥1,500】