

## SENS & EMOTIONS

*Amuse bouche.*  
季節を楽しむ一口アミューズ

*La tartare de crevette au caviar, royale froide de petits pois,  
marmelade d'oignon rouge au cassis, gaspacho de tomate au betterave.*

北海道産ボタンエビとキャビアのタルタル  
グリーンピースのロワイヤル 赤玉葱とカシスのコンフィチュール  
＜宮崎県 OGAWA FARM＞香トマトとビーツのガスパチョ

*Le filet de limande au feu, morilles au vin jaunes ,  
asuperge au jambon et palourde, crumble de noisette.*

仙台産活締め真子鰯の蒸し焼き 千葉県産はまぐり 空豆とアスパラガスのオブール  
モリーユ茸とヴァンジョーヌのソース ヘーゼルナッツのクランブルを添えて

*Le carré d'agneau rôti, mousseline de polenta au mascarpone,  
oignon farci au ragout de lentille, jus d'agneau au lait de coco et d'orange.*

ニュージーランド産仔羊のロティ レンズ豆とバラ肉を煮込んだオニオンファルシ  
＜福井県ワトム農園＞有機野菜のベニエ ココナッツミルクとオレンジのソース

ou 或いは

*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.*

岩手県産前沢牛のロティ 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  
【+¥2,000】

*Le moelleux au chocolat avec ganache à la fève de tonka, crème pistache,  
cerises marinées au framboise et épices, gelée de cerise, sorbet à la griotte.*

モワルーショコラとトンカ豆の香るガナッシュ ピスタチオのクリーム  
フランボワーズとスパイスでマリネしたアメリカンチェリー 赤紫蘇のアクセント

*Café et Mignardise.*  
コーヒー&ミネラルデイズ

¥8,500

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

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

別途消費税・8% 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】