

## SENS & EMOTIONS

*Amuse bouche.*

季節を楽しむ一口アミューズ

*Les asperges poché, foie gras poêlé, jaune d'œuf confit,  
purée de shitake, morille à la crème, écume de morille.*

北海道新冠産アスパラガスのポッシュェ フォアグラのポワレと卵黄のコンフィ  
椎茸とマッシュルームのピュレ モリーユ茸のアラクレームとエムルッション

*Le calamar farci de risotte aux légumes printemps,  
guacamole d'artichaut aux herbes, pesto de basilic.*

青森県産ヤリイカのファルシー 石川県産ミルクークイーンと筍と緑オリーブのリゾット  
アーティチョークとハーブのワカモレ サマートリュフの味わいと共に  
バジルのペーストとバルサミコのレデュクション

*Le filet de bar au four, concassé de pois chiches aux fèves,  
viège de tomates et konatsu, beignets de mini calamar.*

仙台産鱸の蒸し焼きと蛍烏賊のベニエ あさつきの香るヒヨコ豆と空豆のコンカッセ  
<小豆島八木農園>早摘みオリーブバージンオイルと  
<高知県白木果樹園>小夏のヴィネグレットソース

*La pièce de bœuf rôtie, 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

*Le soupe de melon, granité de liqueur de pernod.*

静岡県産 赤肉メロンのスープ ペルノー酒のグラニテと共に

*Le chiffon au fruit de la passion, mousse à la banane.  
exotique fruits, lait entier glace, coulis de fruit de la passion.*

パッションフルーツのシフォンケーキとバナナのムース  
エキゾチックフルーツと濃縮ミルクのアイスクリームを添えて

*Café et Mignardise.*

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

*Taxe 8% Service 10% 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・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。】