

SENS & DECOUVERTE

L'inspiration du chef — un menu crée à partir des meilleurs produits du jour.
シェフのインスピレーション その日の厳選食材を使ったお任せコース

Amuse-bouche.
本日の一口前菜

*Les queue de homard et poulet juste saisir,
purée de petits pois, reduction de BUNTAN et echalotte.*
オマール海老と土佐ジローのセジール 土佐文旦とミントのレデュクション
プティポワとプティヴェールとプティオニオンのサラダ仕立て

*Le royal de coquille de HOKKI aux foie gras,
epinard sauvage au beurre battu, émulsion de fenouille au champagne.*
青森県産 北寄貝のミキュイとフォワグラのロワイヤル
寒ちじみ法蓮草のオブール フヌイユとシャンパーニュのエムルッション

*Le filet de saint pierre aux truffe cuit au feu,
purée de pomme de terre à la vanille, jus de viande aciduré.*
黒トリュフと共に蒸し焼きにした山口県萩産のマトウダイ
庄内あさつきとのベニエ ツブ貝のコンフィ
バニラの香る馬鈴薯のピューレ ジュー・ド・ヴィアンド

*Le pièce de chevreuil rôti au beurre, croustillan de foie gras aux champignons,
salada de chox rouge et quinoi, kinkan compote en entier, sauce poivrade.*
鳥取県産ジビエ本州鹿のロティ フォワグラとキノコのクルスティヤン
金柑のコンポート 赤キャベツとキヌアのサラダ
ソース・ポワブラード プラリネパウダーのアクセント

La fraicheur passion fraise, petites meringues, fondant de lait au anis.
Fresh passion strawberry, small meringue, anise and fondant milk.
奈良県中井農園産苺<古都華>とパッションフルーツのフレッシュャー
アニスの香るミルクのパナコッタ 小さなメレンゲを添えて

La soupe de chocolat chaud au haricots rouges. gâteau de riz aux glace au cassis.
北海道産 大納言とショコラ“マンジャリ”のぜんざい
カシスのアイスクリームの大福仕立て

Café et Mignardise.
コーヒー&ミネラルデイズ

全 7 品
アミューズ/前菜/温前菜/魚料理/肉料理/デザート 2 品
コーヒー&ミネラルデイズ
¥14,500

~~~~~  
**全 5 品**  
アミューズ/前菜/温前菜/肉料理/デザート 1 品  
コーヒー&ミネラルデイズ  
¥12,000

Taxe (8%) et service (13%) non compris.  
別途消費税・8% サービス料・13%