

SENS & DECOUVERTES

Amuse bouche.

季節を楽しむ一口アミューズ

*Sur un houmous filet de maquereaux en gravlax, menth et yaourt,
caviar, pickles d'oignons rouges, chips d'ail.*

岩手県産金華サバのグラブラックスとヒヨコ豆フムス 赤玉葱のピクルス
ニンニクのチップスとキャビア 宮崎県OGAWAファーム産香トマトのフレッシュヤー

*La ravioli de petits légumes au basilic, crème de panais,
brochette de homard grillé, jus de bisque en émulsion.*

オマール海老のブロシエット バジルの香る香味野菜のラヴィオリ 海苔のチュイル
パースニップのクリーム ビスクソースのエムルッション

*Le filet de Umazura-Hagi au feu, espama de patate douce,
fricassée de champignon de Oringi et foie gras dans leur jus.*

福井県美浜産活締めウマズラハギの蒸し焼き とみつ金時のエスプーマ
福岡県産王リング茸とフォワグラのフリカッセ 未熟葡萄のジュ

*Le suprême de canard rôti, ses cuisses en croquette, royal de potiron,
palette de radis noir fondant, sauce poivrade à l'orange, coulis de griotte.*

シャラン産鴨フィレ肉のロティとモモ肉のクロケット 南瓜のロワイヤル
小松市西田農園産黒大根のフォンダン オレンジ風味のポワブラードソース ドラジェのアクセント

ou 或いは

*La filet de boeuf poêlé en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève
de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, jus de viande aux foie gras.*

黒トリュフの衣を纏った黒毛和牛フィレ肉のポワレ
カルダモン風味の人参のピュレ ジャガイモと黒トリュフのクロケット ポルト酒とフォワグラのソース
【+¥2,000】

Le desserts à la clémentine

mousse au caramel soja, amande caramélisées.

愛媛県産みかんのバリエーション
豆乳のキャラメルムースとアーモンドのキャラメリゼを添えて

Le petit kiwi "kiwikko"

mousse à la fruits de famille rose, gelée de crémant rose, glace au chocolat ruby.

香川県産”キウイっこ” ローズの香る赤い果実のムース クレマンロゼのジュレ
ルビーチョコレートのアイスクリームと共に

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥13,000

Taxe et service (13%) non compris

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

別途消費税 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】