

# SENS & EMOTIONS

*Amuse bouche.*

季節を楽しむ一口アミューズ

*La coquille saint jacque au feu, sabayon au basilic,  
légumes bio croquants, risotte au edamame.*

岩手県越喜来産帆立貝のオープン焼き バジルの香るサバイオンを添えて  
小松市西田農園から届いた有機野菜 石川県産ミルクキーンと枝豆のリゾット

*Le yaourt de foie gras de canard, homard mi-cuit et sa gelée,  
crumble de parmesan et maïs, espuma de salsifis à la vanille.*

温かいフォアグラのフラン オマールブルーのミキュイとジュレ 福井県産ドルチェドオーロ  
バニラ香る西洋ゴボウのエスプーマ ヨーグルトの小瓶に閉じ込めて

*Le filet de bar au four, tagliatelles de bouillon aux calamars,  
bouillon safrané et chorizo, aioli d'ail noir, pain soufflé au coulis de tomate.*

福井県若狭湾直送スズキの蒸し焼き 金糸瓜とイカのタリアッテレ  
チョリソーソーセージのアクセント トマトクーリを詰めたパン・スフレ  
永平寺産黒ニンニクのアイヨリ サフランの香るブイヨンと共に

*La pièce de bœuf rôtie, asperge panée,  
douceur de miel d'épices, moelleux de pommes de terre, condiment d'herbes.*

薫で燻した黒毛和牛ランイチのロティ ジャガイモのモワルー アスパラガスのパネ  
スパイス香るキャラメル オリエンタルなハーブのコンディメントと共に

*La douceur de rhubarbe aux fraises,  
espuma d'amande et sorbet a l'hibiscus.*

柔らかな甘味のルバーブと苺のアヴァンデセール  
アーモンドミルクのムースとハイビスカスのソルベと共に

*Le vacherin noix de coco et pêche,  
sorbet noix de coco et son meringue, compote de pêche en gelée,  
écume de lavande, pannacotta.*

白桃とココナッツのヴァッシュラン  
フルールドセル ココナッツソルベとメレンゲ 白桃のコンポートとジュレ  
ラベンダー香るエキュームとパンナコッタ

*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。】