

# SENS & EMOTIONS

## *Amuse bouche*

季節を楽しむ一口アミューズ

*L'aïoli de Méditerranée, salade de pommes de terre, poisson de Kagawa,  
vinaigrette fraîcheur au citron vert, chips de pain.*

<香川県産神活締め鱈のミキュイと旬の魚介> 永平寺産黒にんにくのアイヨリ仕立て  
小豆島産八木農園早摘みオリーブオイルと瀬戸内青レモンのヴィエルジュソース

*Le raviole de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées  
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.*

フランス産ファアグラのポワレ 有機カボチャ<ロロン>のヴルーテ  
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

*Le filet de rouget au feu, fricassée de champignons et marrons,  
mousseline de panais, tuile aux algues, jus au bisque.*

高知県宿毛産イトヨリの蒸し焼き 福岡県産王リングと栗のフリカッセ  
ワタリガニのビスクソース パースニップのムースリヌ 海苔のチュイルを添えて

*La pièce de boeuf poêlée en croustade de moelle aux truffes, velours de carotte relève  
de cardamome, croquette de pomme de terre truffée, jus de viande aux foies gras.*

黒トリュフの衣を纏った香川県産オリーブ牛のポワレ 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

*Le granité aux raisins, crumble au noisette, gelée de raisin, fondant de lait de coco*

福井県産旬の葡萄とグラニテ ヘーゼルナッツのクランブル  
滑らかなココナッツのパンナコッタ

*La crème chiboust au Fourme d'ambert,  
kaki au parfum de whisky avec glace caramel.*

フルムダンベール風味の軽やかなシブースト  
ウイスキーの香りを移した柿のエマンセ ほろ苦いグラスキャラメルを添えて

## *Café et Mignardise.*

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

*Taxe Service 10% Non Compris.*

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

別途消費税 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。】