

# SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche  
Appetizer  
本日の一口前菜

Le fine raviole de champignons, foie gras de canard poêlées, purée de potiron,  
bouillon émulsionné au jus de truffes, pommes croustillantes  
*Pan-fried foie gras with delicate mushroom ravioli, pumpkin purée, and truffle cappuccino bouillon*  
フランス産フォアグラのポワレとシャンピニオンのラヴィオリ仕立て  
南瓜のピューレ トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

Le filet de poisson de jour longuement au four ou grillé,  
légumes saison, vinaigrette tiède aux citrons confits  
*Fillet of fish of the day, recipe according to availability,  
with seasonal vegetables, lemon vinaigrette*  
本日の特選鮮魚をその魚に適した調理法で(蒸し・グリエ・ベニエ・・・)  
埼玉県小川町赤堀農園直送の冬野菜 レモンヴィネガーソース

La pièce de boeuf rôtie, croustillant de pommes de terre aux champignons,  
jus à la réduction de vin de passion.  
*Roast beef with potato and cep mushroom croustillant, and red wine reduction and passion fruit sauce*  
特選黒毛和牛のロティ ジャガイモと茸のクルスティヤン  
パッションフルーツと赤ワインのレデュクション

La mousse de mascarpone au chocolat,  
écume de yaourt, granité au café  
*Chocolate mascarpone mousse with yoghurt foam and coffee granita ice*  
ショコラとマスカルポーネのムース  
ヨーグルトのエスプーマ グラニテカフェと共に

Café et Mignardise  
Coffee and mignardise  
コーヒー&ミニャルディーズ

¥9,500

Taxe 8% Service 10% Non Compris  
*Tax (8%) and service (10%) not included*  
(別途消費税・8% サービス料・10%)