

SENS & SAVEURS

Amuse bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

Le foie gras poêlé, sirop de banyuls, ravioli au maïs, vinaigrette à la figue et à l'orange.

Pan-fried foie gras with Banyuls syrup, sweetcorn ravioli and a fig and orange vinaigrette.

フォワグラのポワレ トウモロコシのラヴィオリ
無花果とオレンジのヴィネグレット バニユルスのキャラメル

Les fleurs de courgette farcies au soufflé de langoustine,
bouillon cappuccino à la truffe.

*Courgette flowers stuffed with langoustine soufflé,
served with truffle cappuccino bouillon.*

花ズッキーニに詰めたラングスティーナのスフレ
トリュフの香るブイヨンのエムルッション

Le filet de poisson de jour cuit longuement au four ou grillé ou en beignet,
légumes de saison, vinaigrette tiède au citron confit.

*Fillet of fish of the day, recipe according to availability,
with seasonal vegetables, confit lemon sauce.*

福井県若狭湾より厳選鮮魚 その魚に適した調理法で
埼玉県小川町大根家農園から届いた有機野菜 ソース・シトロンコンフィ

Le filet de bœuf rôti, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri
coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.

*Roast fillet of Miyazaki beef and pressed potatoes with Comté,
celeriac and apple purée, and a sweet-and-sour confit onion jus.*

日本一 三連覇<小林市産 宮崎牛>のロティ ジャガイモとコンテのプレッセ
根セロリとリンゴのピュレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り

La crème au chocolat, glace au Grand Marnier, écume de lavande,
orange Tosa-Konatsu caramélisée.

Chocolate cream with Grand Marnier ice cream, lavender foam and caramelized Tosa-Konatsu orange.

クレームショコラとグランマニエのグラス ラベンダーの香り
高知県白木果樹園<土佐小夏>のキャラメリゼを添えて

Le croustillant de caramel et de chocolat au lait, framboises et leur granite.

Caramel and milk chocolate croustillant with raspberries and raspberry granite ice.

ミルクチョコレートとキャラメルのクルスティヤン
フランボワーズとグラニテと共に

Café et Mignardise.

Coffee and mignardises.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥20,000

Taxe (8%) et service (13%) non compris

Tax (8%) and service (13%) not included

別途消費税・8% 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】