

MENU D'AFFAIRE

Amuse bouche.
Appetizer.
本日の一口前菜

L' aioli de Méditerranée, salade de pommes de terre, poulpes, bonite et crevette,
vinaigrette fraîcheur, chips de pain.

*Early summer seafood platter: octopus, bonito, prawns,
citrus vinaigrette and Mediterranean saffron aioli.*

初夏の海の幸<羅臼産 水ダコ・島原産 車海老・土佐産 初カツオ>
柑橘類のヴィネグレットと山梨県甲府産サフランのアイヨリソース
<海の幸は入荷状況により変更となる場合がございます>

Le filet de canard de rôti, ragoût de lentille, foie gras poché au vin rouge,
blinis de pomme de terre au maïs, jus de canard aux figues.

*Roast fillet of duck with celeriac and apple cream, lentil ragout,
foie gras poached in red wine, potato and sweetcorn blinis and red wine and fig sauce.*

薫で燻したハンガリー産 鴨ロース肉のロティ 根セロリと林檎のクレーム
レンズ豆のラグーと赤ワインでポッシュしたフォワグラ
宮崎県産ゴールドラッシュとジャガイモのブリニ 赤ワインと無花果のソース

ou 或いは or

La pièce de bœuf poêlé en croute de moelle , velours de carotte relève de cardamome,
croquette de pomme de terre truffé , sauce porto au foie gras.

*Pan-fried beef with an anchovy and marrow crust, carrot purée with cardamom,
truffled potato croquettes, port wine and foie gras sauce, and gingerbread and pistachio accents.*

A5 ランク仙台牛イチボ肉のポワレ アンチョビとモワルのクルート
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
フォワグラとポルト酒のソース パンデピスとピスタチオのアクセント
【+¥1,500】

Le dessert <chè>

Espuma Lait de coco, crème au jasmine, sorbet au citron, compote de haricot mungo.

Image of Vietnamese sweets <Chè >

Coconut milk espuma, jasmine flavored cream, lemon sherbet, mung bean compote.
ココナッツのエスプーマ、ジャスミンクリーム、レモンソルベ、ムング豆コンポート
ベトナム伝統菓子『チェー』のイメージで

Café et Mignardise.

Coffee and mignardises.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥3,800

Taxe 8% Service 10% Non Compris

Tax (8%) and service (10%) not include

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】

【こちらのメニューは平日限定のメニューとなっております】