

SENS & EMOTIONS

Amuse-bouche
Appetizer
本日の一口前菜

La coquille saint jacque au feu, sauce beurre au citronnelle,
légumes bio croquants, risotto de riz noir
Baked scallop with lemon grass utter sauce, crunchy organic vegetables and black rice risotto
青森県陸奥湾産殻付き帆立貝のオープン焼き レモングラスの香りと共に
埼玉県小川町から届いた有機野菜と伊豆修善寺産古代黒米のリゾット

Le filet de poisson grillé, velouté de Yatabenegi et de Ebiimo, foie gras mi-cuit
salade de chou-chinois aux chorizo

*Grilled fillet of fish of the day with Yatabenegi leek and Ebiimo eddoe velouté,
lightly cooked foie gras and a salad of Chinese leaf with chorizo sausages*
若狭湾美浜漁港直送特選鮮魚のグリエ
福井県伝統野菜谷田部ねぎと海老芋のブルーテ
フォワグラのミキューとミニ玉葱のキャラメリゼ チョリソーのアクセント

La caille rôtie, salade tiède de légumes de racine bio et de pomme,
purée de caramel de betterave, purée de céleri rave, jus de caille aux vanille
*Roast quail with a warm salad of organic root vegetables and apple,
purées of beetroot and celeriac, and quail jus perfumed with vanilla*
愛知県産三河山吹きウズラのロティ 旬の有機根菜と紅玉のサラダ仕立て
ほろ苦いビーツと軽やかな根セロリ 2 種のピューレ 胡桃の食感
レバーペーストのタルティーヌ バニラの香るジュー

ou 或いは or

La pièce de bœuf rôti, purée de pomme de terre au truffe, gnocchi de potiron,
compoté d'airelles et son coulis, esupuma de béarnaise
*Roast beef with truffled potato purée, pumpkin gnocchi,
cranberry compote and Béarnaise sauce foam*
特選黒毛和牛のロティ 黒トリュフの香る馬鈴薯のピューレと雪化粧南瓜のニョッキ
クランベリーのコンプオテ 軽やかなベアルネーズソースのエスプーマと共に
【+¥1,500】

La tarte à la mousse ricotta, sorbet au lait, canneberges séchées trempé au yaourt
Ricotta mousse tart, sorbet milk, dried cranberries soaked in yogurt
フレッシュなリコッタチーズのタルトに濃縮ミルクのアイスクリーム
ヨーグルトで戻したドライクランベリーのアクセント

Café et mignardise
Coffee and mignardise
コーヒー&ミニマルディーズ

¥8,500

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%