

# SENS & COULEURS

*Amuse bouche.*

季節を楽しむ一口アミューズ

*La coquille saint jacque au feu, sabayon au basilic,  
légumes bio croquants, risotte au edamame.*

岩手県越喜来産帆立貝のオープン焼き バジルの香るサバイオンを添えて  
小松市西田農園から届いた有機野菜 石川県産ミルクイーンと枝豆のリゾット

*Le filet de bar au four, tagliatelles de bouillon aux calamars,  
bouillon safrané et chorizo, aioli d'ail noir, pain soufflé au coulis de tomate.*

福井県若狭湾直送スズキの蒸し焼き 金糸瓜とイカのタリアッテレ  
チョリソーソーセージのアクセント トマトクーリを詰めたパン・スフレ  
永平寺産黒ニンニクのアイヨリ サフランの香るブイヨンと共に

*Le carre d'agneau rôti au chutney de fruits sec, mousseline de polenta au mascarpone,  
oignon farci au ragout de lentille, jus au lait de coco et d'orange.*

チャツネでマリネしたニュージーランド産仔羊のロティ ポレンタのムースリーヌ  
レンズ豆とバラ肉を煮込んだオニオンファルシ 福井県ワトム農園の夏野菜  
エピス風味のココナッツミルクとオレンジのソース

*ou* 或いは

*La pièce de bœuf rôtie, asperge panée,*

*douceur de miel d'épices, moelleux de pommes de terre, condiment d'herbes.*

藁で燻した黒毛和牛ランイチのロティ ジャガイモのモワルー アスパラガスのパネ  
スパイス香るキャラメル オリエンタルなハーブのコンディメントと共に

【+¥1,500】

*Le vacherin noix de coco et pêche,*

*sorbet noix de coco et son meringue, compote de pêche en gelée,*

*écume de lavande, pannacotta.*

白桃とココナッツのヴァッシュラン

フルールドセル ココナッツソルベとメレンゲ 白桃のコンポートとジュレ  
ラベンダー香るエキュームとパンナコッタ

*Café et Mignardise.*

コーヒー&ミニャルディーズ

¥5,400

*Taxe 8% Service 10% Non Compris.*

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

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】