

SENS & COULEURS

Amuse bouche

季節を楽しむ一口アミューズ

*L'aioli de Méditerranée, salade de pommes de terre, poisson de Kagawa,
vinaigrette fraîcheur au citron vert, chips de pain.*

<香川県産神活締め鱈のミキュイと旬の魚介> 永平寺産黒にんにくのアイヨリ仕立て
小豆島産八木農園早摘みオリーブオイルと瀬戸内青レモンのヴィエルジュソース

*Le filet de rouget au feu, fricassée de champignons et marrons,
mousseline de panais, tuile aux algus, jus au bisque.*

高知県宿毛産イトヨリの蒸し焼き 福岡県産王リングと栗のフリカッセ
ワタリガニのビスクソース パースニップのムースリヌ 海苔のチュイルを添えて

*La pièce de chevreuil rôtie, compote de brocolis, purée de butternuts,
réduction de griotte réglisse, salade de figue et foie gras, jus de poivrade.*

北海道白糠町産蝦夷鹿のロティ ブロッコリーのコンポテ
小松市西田農園バターナッツ南瓜のピュレ 無花果とフォワグラのサラダ仕立て
グリオットチェリーとリコリスのレデュクション ソースポワブラード

ou 或いは

*La pièce de boeuf poêlée en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève
de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, jus de viande aux foie gras.*

黒トリュフの衣を纏った香川県産オリーブ牛のポワレ 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 ポルト酒とフォワグラのソース

【+¥1,500】

*La crème chiboust au Fourme d'ambert,
kaki au parfum de whisky avec glace caramel.*

フルムダンベール風味の軽やかなシブースト
ウイスキーの香りを移した柿のエマンセ ほろ苦いグラスキャラメルを添えて

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥5,400

Taxe Service 10% Non Compris.

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

別途消費税 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】