

SENS & DECOUVERTES

Amuse bouche.

季節を楽しむ一口アミューズ

*La tartare de crevette au caviar, royale froide de petits pois,
marmelade d'oignon rouge au cassis, gaspacho de tomate au betterave.*

北海道産ボタンエビとキャビアのタルタル
グリーンピースのロワイヤル 赤玉葱とカシスのコンフィチュール
＜宮崎県 OGAWA FARM＞香トマトとビーツのガスパチョ

*Le calamar farci de risotte aux légumes printemps,
guacamole d'artichaut aux herbes, pesto de basilic.*

青森県産ヤリイカのファルシー 石川県産ミルクイーンと筍と緑オリーブのリゾット
アーティチョークとハーブのワカモレ サマートリュフの味わいと共に
バジルのペーストとバルサミコのレデュクション

*Le filet de limande au feu, morilles au vin jaunes ,
asuperge au jambon et palourde, crumble de noisette.*

仙台産活締め真子鰯の蒸し焼き 千葉県産はまぐり 空豆とアスパラガスのオブール
モリーユ茸とヴァンジョーヌのソース ヘーゼルナッツのクランブルを添えて

*Le carré d'agneau rôti, mousseline de polenta au mascarpone,
oignon farci au ragout de lentille, jus d'agneau au lait de coco et d'orange.*
ニュージーランド産仔羊のロティ 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＞有機野菜のベニエ ココナッツミルクとオレンジのソース

ou 或いは

*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.*

岩手県産前沢牛のロティ 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ーレ ほろ苦い焦がしオニオンのジュー エスプレッソの香り
【+¥2,000】

Le soupe de melon, granité de liqueur de pernod.
宮崎県産 赤肉メロンのスープ ペルノー酒のグラニテと共に

*L Le moelloux au chocolat avec ganache à la fève de tonka, crème pistache,
cerises marinées au framboise et épices, gelée de cerise, sorbet à la griotte.*
モワルーショコラとトンカ豆の香るガナッシュ ピスタチオのクリーム
フランボワーズとスパイスでマリネしたアメリカンチェリー 赤紫蘇のアクセント

Café et Mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥13,000

Taxe (8%) et service (13%) 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・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】