

SENS & EMOTIONS

Amuse bouche

季節を楽しむ一口アミューズ

Le duo de saumon fumé maison et St-Jacques rafraîchies, crème de fenouil,
vinegrette de pamplemousse, fouettée de raifort et tuile croquante.

岩手県産帆立貝とスモークサーモンのデュオ
ウイキョウのクリームとグレープフルーツのヴィネグレット
イカ墨のチュイル 青森県産青林檎のサラダ仕立て

Le raviole de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.

フランス産ファアグラのポワレ 栗南瓜のブルーテ
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカプチーノ

Le filet de Sawara grillé, confit de poireau, vinaigrette tiède épicée,
tempura d'avocat, écume de pommes de terre.

福井県産美浜漁港直送活締め寒鱈のグリエ 北海道産とかちポワローのコンフィ
馬鈴薯のムース エピスの香るヴィネグレット アヴォガドのテンプラを添えて

La pièce de bœuf rôtie, pressé de pommes de terre au conté, fine purée de céleri,
coques d'oignons confites longuement au four en aigre doux et leur jus.

いわて山形村短角牛のロティ 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

La gelée de sauternes, compote de pommes, sorbet pomme-ramboise.

岩手県産ジョナゴールドのコンポート ソーテルヌワインのジュレ
フランボワーズと紅玉のソルベを添えて

La soupe froide de chou-fleur aux fraises,
galette de couscous au café, sorbet à la fraise "amao".

カリフラワー冷製スープ 苺とタピオカ
クスクスとカフェのガレット “あまおう”のソルベと共に

Café et Mignardise.

Coffee and mignardise.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥8,500

Taxe 8% Service 10% Non Compris

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。】