

SENS & COULEURS

Amuse bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

La coquille saint jacque au feu, sauce beurre au citronelle,
cacahouette et patate douce, risotte aux pancetta.

Baked scallop with lemon and herb butter, peanuts, sweet potato, and pancetta risotto.

北海道宗谷漁港直送 殻付き帆立貝のオープン焼き 酢橘とハーブの香りを閉じ込めて

千葉県八街産 生落花生と旬の薩摩芋

石川県たけもと農園カルナローリ米とアンチョビのリゾット

Le filet de Renko-aurade et de foie gras grillés,
purée de marron aux céleris, raisin au beurre, sauce verjus.

*Grilled fillet of renko snapper and foie gras with chestnut and celery purée,
grapes in butter, and verjus sauce.*

福井県若狭湾直送 連子鯛とフォワグラのグリユ

山梨県産旬の葡萄のオブール 宮崎県小林市産 須木栗とセロリのピュレ

パルメザンチーズのクランブル ソース・ヴェルジュ

La pièce de bœuf rôtie, finanché de potiron aux truffes,
purée d'ail, bulots confit, shiitaké farci, jus de viande aux cèpes.
*Roast beef with a pumpkin and truffle financier, garlic purée, confit whelks,
stuffed shiitake, and jus sauce with ceps and pine kernels.*

薫で燻した宮城県産 A5 ランク仙台牛ランイチ肉のロティ

埼玉県産 有機雪化粧南瓜とトリュフのフィナンシェ

ニンニクのピュレと椎茸のファルシー セップ茸と松の実ジュール

Le poire japonais pochées au chocolat, tarte au noisette,
chocolat au lait "AZÉLIA", sorbet au thé rôti et cacao.

Poached Japanese pear with chocolate, hazelnut tart,

Valrhona Azélia milk chocolate, roast tea and black cocoa sorbet.

山形県蔵王産 幸水のチョコレートコンポートとヘーゼルナッツのタルト

ヴァローナ社“アゼリア”のディスク 金沢県産 加賀棒茶とブラックカカオのソルベ

Café et Mignardise.

Coffee and mignardise.

コーヒー&ミニマルデザート

¥6,000

Taxe 8% Service 10% Non Compris

Tax (8%) and service (10%) not included

(別途消費税・8% サービス料・10%)