

SENS & COULEURS

Amuse bouche.

Appetizer.

本日の一口前菜

L'aïoli de Méditerranée, salade de pommes de terre, poulpes, bonite et crevette,
vinaigrette fraîcheur, chips de pain.

*Early summer seafood platter: octopus, bonito, prawns,
citrus vinaigrette and Mediterranean saffron aioli.*

初夏の海の幸<羅臼産 水ダコ・島原産 車海老・土佐産 初カツオ>
柑橘類のヴィネグレットと山梨県甲府産サフランのアイヨリソース

<海の幸は入荷状況により変更となる場合がございます>

Le filet de bar cuit au feu ,Oringi au vin jaunes ,
courgette au bacon et coques , crumble de noisette.

*Roast fillet of sea bass with courgette, bacon, hamaguri cockle gratin,
oringi mushroom and vin jaune sauce and hazelnut crumble.*

福井県美浜漁港活け締め鱸の蒸し焼き ズッキーニとベーコンのオブール
ハマグリグラチネ 福岡県産 王リンギ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

La pièce de bœuf poêlé en croute de moelle , velours de carotte relève de cardamome,
croquette de pomme de terre truffé , sauce porto au foie gras.

*Pan-fried beef with an anchovy and marrow crust, carrot purée with cardamom,
truffled potato croquettes, port wine and foie gras sauce, and gingerbread and pistachio accents.*

A5ランク仙台牛イチボ肉のポワレ アンチョビとモワルのクルート
カルダモン風味の人参のピューレ ジャガイモと黒トリュフのクロケット
フォワグラとポルト酒のソース パンデピスとピスタチオのアクセント

Le sorbet aux myrtilles, écume de yaourt, granité à la sangria au vin blanc,
crème au chocolat blanc, crumble aux amandes.

*Blueberry sherbet with yoghurt foam, white wine sangria granita ice,
white chocolate cream and almond crumble.*

ブルーベリーのソルベとヨーグルトのエスプーマ
白ワインサングリアのグラニテとホワイトチョコレートクリーム
アーモンドクランブルのアクセント

Café et Mignardise.

Coffee and mignardises.

コーヒー&ミニャルディーズ

¥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%

【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】