

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES

ÉMINCÉS DE «AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI»
FONDUE DE FENOUIL ET POIREAUX LIÉ D'UN JUS DE COQUES LÉGÈREMENT SAFRANÉ
ÉCUME «IODÉE»

蛤の殻に詰めた貝類 フヌイユとポワローのフォンデュ サフラン風味の“ジュ・ド・コキヤージュ”

LE BAR

COMME UN BISCUIT CROUSTILLANT AU POIVRE DE TIMUT
MOUSSELINE DE NAVETS, ENDIVE BRAISÉE «PAMPLEMOUSSE, ORANGE, CITRON»
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES

クリスピーに焼いた平スズキのポワレ ポワブル・ティムユットの香り
蕪のムースリーヌ アンディーブのブレゼ «グレープフルーツ/オレンジ/レモン»
カラメリゼしたジュ

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI EN MÉDAILLON, MARMELADE DE CHOU ROUGE AUX CASSIS
L'ÉPAULE BRAISÉE AU FOIE GRAS, ENROBÉE D'UNE PÂTE VERTE
«MILLE-FEUILLE» DE MAY QUEEN TRUFFÉ
SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿ロース肉のロティ 赤キャベツとカシスのマルムラード
パスタで巻いたエポールのブレゼとフォワグラ ポテトのミルフィーユ トリュフ風味
ソースポワブラード

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ各種

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE

BONBON FONDANT DE POMME DE TERRE AU CAVIAR, CRISTALLINE DE LAITUE
SAUCE «IVOIRE» AU CHAMPAGNE

キャビア・オシエトラ フォンダンポテトのボンボン サラダ菜のクリスタリーヌ ソースシャンパーニュ

LE HOMARD BLEU

RISOTTO CARNAROLI À LA SAUGE, PÉTALES DE LÉGUMES ET TRUFFE NOIRE
JUS DE LA PRESSE «MARBRÉ»

オマール・ブルー セージ風味のカルナローリ米のリゾット 野菜のペタルと黒トリュフ
プレスしたジュ “マルブレ”

L'AMADAI

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES
COQUE D'OIGNON CROQUANTE, FÈVE, CAROTTE/CORIANDRE/GINGEMBRE
BOUILLON D'OURSIN

甘鯛のうろこ焼き キャロットピューレを詰めたブティ・オニオンのクロカンテ
そら豆/キャロット/ジンジャー 生雲丹のブイヨンソース

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, «FLAN» DE FOIE GRAS VOILÉ D'UNE FEUILLE DE NAVET
TOPINAMBOURS ACIDULÉS, CHOU VERT AUX CORNES D'ABONDANCE
SAUCE TRUFFE

熊本産あか牛フィレ肉のロースト カブのベールに包まれたフォワグラのフラン
酸味の効いたトピナンプルル キャベツとトランペット茸のアンブーレ
ソーストリュフ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ各種

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

メニュー内容は変更になる場合がございます。
表示価格は税込価格です。別途サービス料（12%）が加算されます。