

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'ASPERGE BLANCHE

BAVAROISE ONCTUEUSE, LES POINTES AUX FLEURS DE SHISO ET TRUFFE NOIRE
LAMELLES DE NOIX DE SAINT JACQUES MARINÉES, KARASUMI, PAVOT BLEU
VINAIGRETTE AGRUME/CARDAMOME

フランス産ホワイトアスパラガス 花紫蘇と黒トリュフ アスパラガスのババロワと帆立貝のラメル
オレンジのヴィネグレット カルダモン風味

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, TRANCHE D'AWABI-TAKÉ FARCIE, CHORIZO ET HERBES FRAÎCHES
PULPE DE MAY QUEEN TRUFFÉE, OIGNONS ROUGES ACIDULÉS
JUS PARFUMÉ À LA SAUGE

イベリコ豚のロティ 白神あわび茸のファルシイ チョリソとフレッシュハーブ
トリュフ入りポテトのピュールプ 酸味の効いたプティ・オニオン
セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FEUILLE CROQUANTE

«NOISETTE/PISTACHE/PRALINÉ»

ピスターシュとノワゼットのクレームとアイスクリーム
香ばしいノワゼットのクロカン

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU «LES BELLES GOURMANDES» ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE FOIE GRAS

«VAPEUR» EN FINE RAVIOLE AUX HERBES, RÂPÉE DE CITRON VERT, TRUFFE NOIRE
FILS DE LÉGUMES CROQUANTS

BOUILLON DE CRUSTACÉS AU BEURRE DE FOIE GRAS

フォワグラとハーブのラヴィオリ ライムの香り 黒トリュフと野菜のクロカン
フォワグラバターでリエしたクルスタッセのブイヨン

LE KINMÉDAÏ

COMME UN «NORI-MAKI», MOUSSELINE DE PETITS POIS AU JUS DE COQUES, FÈVES ET JAMBON DE KINTOA
ÉMULSION «IODÉE» À L'HUILE D'OLIVE

JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT

サラダ菜で包み“のり巻き”に見たてた金目鯛とボワソンのムース
プティ・ボワ/そら豆/キントアハム

潮の香りのエミュルション

キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ

LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE

SERVIE FONDANTE, «CÔNE» NAVET/PANAIS, ÉCHALOTE CUITE EN PAPILOTE
SAUCE ONCTUEUSE DE BRAISAGE AU VIN ROUGE

牛ほほ肉のブレゼ 紅芯大根に詰めたパースニップのピューレ エシャロットの包み焼き
ソース«ヴァンルーージュ»

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAISE

EN SOUFFLÉ GLACÉ, COEUR ANANAS/SAFRAN
SORBET VANILLE, ÉCUME DE COQUELICOT

苺のスフレグラッセに詰めたサフラン風味のパイナップル
バニラのソルベ コクリコの香りのエキューム

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。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。