

## MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### L'OEUF «TENBIRAN» DE TOTTORI

SERVI «MOLLET», NAPPÉ D'UN VELOUTÉ D'ÉPINARD AU SHISO  
FRICASSÉE DE GIROLLES ET RIS DE VEAU, TRUFFE D'AUTOMNE  
BOUILLOON DE CHAMPIGNONS INFUSÉ À LA CARDAMOME

鳥取 半熟“天美卵” ほうれん草と紫蘇のブルーテ  
ジロル茸とリー・ド・ヴォーのフリカッセと秋トリュフ エミュレショネしたシャンピニオンのブイヨン

### LE PIGEONNEAU DE RACAN

EN CROÛTE D'ÉPICES, LA CUISSÉE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE  
GRAINES DE SARRASIN AUX TROMPETTES DE LA MORT  
CALISSON DE BUTTERNUT, BOUDIN DE PIGEON  
JUS PARFUMÉ AU VADOUVAN

ラカン産ピジョン オレンジとエピスのクルート もも肉のコンフィ  
そば米とトランペット茸のソテー バーナツツとブーダン・ピジョン  
ヴァードゥバン香るジュ

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

### LA POIRE ET LE CASSIS

SORBET AU THÉ «VIOLETTA»  
洋梨のコンポートとエスプーマ ヴィオレッタのシャーベット

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

### «JARDIN MARIN»

COQUILLAGES MARINÉS, FINE PURÉE ET GELÉE DE TOPINAMBOURS AU VINAIGRE DE COING  
AUBERGINE À LA CITRONNELLE, KORINKI, ÉCUME D'UN JUS DE COQUE AU CHAMPAGNE  
“海の庭園” 貝類のマリネ  
トピナンブルのジュレ/花梨ヴィネガー/シトロネルが香る秋茄子/コリンキー  
シャンパニユ風味のジュ

### LE HATA

MA VERSION D'UN «FISHBALL» À LA TRUFFE D'AUTOMNE  
COQUES D'OIGNONS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES  
ÉMULSION DE CÈPES  
秋トリュフに包まれたハタのヴァープール プティ・オニオンとシャンピニオンソバージュ  
セップ茸のエミュレーションソース

### L'ENTRECÔTE DE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

“PRESSÉ”DE MAY QUEEN, MOUSSELINE CRESSION/ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES  
CHOU ROUGE AUX CASSIS  
SAUCE «VIOLINE»  
熊本産あか牛のサーロイン メイクイーンのプレッセ/クレソンのムースリーヌ/エシャロットのキャラメリゼ  
カシス風味の赤キャベツ ソースヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

### LE «CHAMPIGNON» GLACÉ

PARFAIT MARRON/RHUM, SORBET CHOCOLAT  
“シャンピニオン”  
マロンのパルフェグラッセ ラム酒風味 ショコラのソルベ添え

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。