

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
BOUILLON 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デ
ジロール茸とリー・ド・ヴォーのフリカッセと秋トリュフ エミュル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 CUISSE 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 バターナッツとブーダン・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
トピナンブールのジュレ/花梨ヴィネガー/シトロネルが香る秋茄子/コリンキー
シャンパーニュ風味のジュ

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
セップ茸のエミュルションソース

L'ENTRECÔTE DE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

“PRESSÉ”DE MAY QUEEN, MOUSSELINE CRESSON/ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES
CHOU ROUGE AUX CASSIS
SAUCE «VIOLINE»

熊本産あか牛のサーロイン メイクィーンのブレッセ/クレソンのムースリヌ/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。