

## MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LA LANGOUSTINE

ENROBÉE DE FEUILLE D'ENDIVE, CRÈME ONCTUEUSE, CAVIAR OSCIÈTRE

DENTELLE CROUSTILLANTE DE CHARBON DE BAMBOU

JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING

ラングスティーンのアンディーブ巻き なめらかなクルスタッセのクリーム キャビア・オシエトラ 竹炭のダンテル  
花梨のヴィネガーを効かせたジュ

### LA BLANQUETTE DE VEAU

PETITS LÉGUMES CROQUANTS/FONDANTS, POMME SOUFFLÉE, COULIS DE TRUFFE NOIRE

SAUCE «IVOIRE»

仔牛のブランケットと野菜のクロカン/フォンダンポテトのスフレ 黒トリュフのクーリイ  
ソース«イヴォワール»

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LA NOISETTE ET LA BERGAMOTE

ノワゼットのパルフェグラッセ ベルガモットのジュレとアイスクリーム

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

### LA ROYALE DE FOIE GRAS

MOUSSELINE DE CORNES D'ABONDANCE, POIVRE TIMUT DU NÉPAL

BETTERAVE AIGRE DOUCE, CHUTNEY DE CHÂTAIGNE AUX ZESTES DE CITRON

BOUILLON DE CHAMPIGNON

フォワグラのロワイヤルとトランペット茸のムースリヌ ネパール産ポワブル・ティムット 甘酸っぱい赤ピーツ  
栗のチャツネ シトロンのゼスト シャンピニオンのブイヨン

### LE KUÉ

RÔTI «FLOCON DE POMME DE TERRE/CORAIL», CRÈMEUX D'AUBERGINE RELEVÉ D'ANCHOIS

SALSIFIS GLACÉS D'UN JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES, FLEURS DE SHISO ET CITRON VERT

JUS DE HOMARD «MARBRÉ»

クエのロティ «ポテトのフレーク/オマール海老のコライユ» 茄子とアンチョビのクリーム  
魚のジュでカラメリゼしたサルシフィ 花紫蘇とライム  
ジュ・ド・オマール “マルブレ”

### LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET CUIT EN COCOTTE AUX BAIES DE GENIÈVRE, CANNELLONI D'ÉPAULE BRAISÉE, CHOU VERT TRUFFÉ

CALISSON «CÉLERI/CAROTTE/CORIANDRE» À L'HUILE D'ARGAN

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿とジュニエブルのココット焼き プレゼしたエポールのカネロニ トリュフ入りサボイキャベツ  
アルガンオイル香るカリソン«セロリ/キャロット/コリアンダー»  
ソースポワブラード

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### AUTOUR DE LA POMME

リンゴのコンポートとカルバドスのジュレ ソルベポンム・ヴェール シトロネルの香り

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。