

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'ÉPEAUTRE

EN RISOTTO CRÉMEUX, CUBES DE FOIE GRAS LAQUÉS D'UNE POINTE DE BIGARADE ÉPICÉE
LÉGUMES D'AUTOMNE «ACIDULÉS/CROQUANTS»
EMULSION D'UNE INFUSION DE CHAMPIGNONS
クリーミーなスペルト小麦のリゾット フォワグラのロティ
秋野菜 シャンピニオンのエマルジョン

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, «MARMELADE» D'AUBERGINE, JAMBON DE KINTOA, HERBES FRAÎCHES
MAY QUEEN SAUTÉE, VELOUTÉ DE LAITUE À LA MUSCADE
JUS À LA SAUGE
イベリコ豚のロティ
茄子のマルムラード キントアハム フレッシュハーブ
メイクイーンのステー ナツメグ香るサラダ菜のヴルーテ
セージを加えたジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA POIRE, LE CASSIS ET LE MIEL

梨のコンポートとエスプーマ
はちみつのアイスクリーム

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥15,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE

ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE, GELÉE DE POMME À LA VERVEINE, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE, MOUSSELINE DE HARICOTS BLANCS
サラダ菜と海老のムースで巻いたラングスティーン ヴェルヴェンヌ香るリンゴのジュレ 竹炭のダンテル
キャビア・オシエトラ アリコ・ココのムーススリーヌ

LE KINMÉDAÏ

CONFIT À DOUCE TEMPÉRATURE, GRAINES DE SARRASIN AUX ALGUES DE ROCHES
LAMELLES DE NAVET FARCIES, COQUILLAGES LAQUÉS
SAUCE «VÉGÉTALE» NAVET/SAFRAN
金目鯛のコンフィ
岩海苔入りそば米 甘酸っぱいカブのラメルと貝類
サフラン風味のソース

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

L'ENTRECÔTE EN TRANCHE ÉPAISSE, RAVIOLE DE LÉGUMES CROQUANTS, CALISSON DE CAROTTE
SAUCE VIOLINE
熊本産あか牛のサーロイン
野菜のラヴィオール キャロットのカリソン
ソースヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LES «PICS» DU MARRON

メレンゲのピック
マロンのパルフェグラッセ

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。