

LUNCH ANNIVERSAIRE ¥28,000

2021年10月21日(木)~23日(土)

POUR COMMENCER

TEXTURES D'AUTOMNE...

VELOUTÉ DE CÈPES, ROYALE DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE CHÂTAIGNE, BETTERAVE AIGRE DOUCE

ECUME « ROUGE » RÂPÉE DE FÈVE TONKA

セップ茸のヴェルーテ フォワグラのロワイヤル 甘酸っぱいビーツ

エキューム・ルーージュ トンカ豆のアクセント

LA SAINT JACQUES DE SANRIKU ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE SAISIE PUIS VOILÉE D'UN PÉTALE CRU MARINÉ AU CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI

IMAGE D'UNE SAUCE SOUBISE « SANS FARINE » LIÉE AU RIZ YUKITSUBAKI, HERBES FRAÎCHES, POINTE DE NOILLY

JUS DES BARBES CARAMÉLISÉES AU BEURRE NOISETTE

三陸釜石の泳ぐホタテ貝 キャビア・オシエトラとフィンガーライム

魚沼産雪椿でリエしたスービーズソース

キャラメリゼしたホタテ貝のジュ

LE HOMARD BLEU

JARDIN DE LÉGUMES D'AUTOMNE, PULPE DE FENOUIL BRAISÉE AU CORAIL

JUS DE LA PRESSE AGRÉMENTÉ D'UNE BRUNOISE DE POMME VERTE

オマール・ブルー

秋の菜園仕立て プレゼしたフヌイユとオマールコライユのピュルプ

グラニースミス入りオマール海老のジュ

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, RAVIOLE CRÉMEUSE « NOIRE ET VERTE »

FEUILLES DE BLETTES, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE

JUS « MARBRÉ »

ブルターニュ産仔牛のロティ

ブレットのラビオル「緑と黒」 イタリア産白トリュフ

ジュ“マルブレ”

DE NOTRE PLANTATION DE CANNE À SUCRE D'OKINAWA

LE SUCRE NOIRE 100% NATUREL ET LA MANGUE

沖縄県産黒糖のヴァリエーション

国産マンゴーとパッションのアクセント

DE WAKAYAMA

LE CITRON, LE YUZU ET LE MIEL DE NOS ABEILLES JAPONAISES

“タルトシロン風”

レモンのマルムラード ユズとハチミツのジュレ

ソルベ シトロン/テキーラ

DE AOMORI

LA POMME « FUJI » EN BISCUIT CUIT À LA MINUTE, CŒUR DE TATIN

GLACE À LA VANILLE DE L'ÎLE DE TAHAA, CUEILLIE ET SÉCHÉE AVEC SOINS PAR ANTONIO

タタンのクーリを詰めた温かなビスキュイ

タヒチ産バニラのアイスクリーム

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

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。

DINER ANNIVERSAIRE ¥48,000

2021年10月21日(木) ~ 23日(土)

POUR COMMENCER

L'ORMEAU DANS SA COQUILLE

ENROBÉ D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU, ROYALE D'OURSIN, « AWABI-TAKE »

BOUILLON DE CHAMPIGNONS

黒鮑と肝のソース

生雲丹のロワイヤル あわび茸添え

シャンピニヨンのブイヨン

LE CAVIAR OSCIÈTRE

MOUSSELINE ET GELÉE DE TOPINAMBOURS

BONBON DE DORADE « MOMIJIDAI » MARINÉE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE

« GAUFRE » DE POMME DE TERRE

キャビア・オシエトラとサラダ菜に包まれた明石産もみじ鯛の軽いフユメ

トピナンプルのムースリーヌとジュレ ポテトのゴーフレ

LE HOMARD BLEU

FIN RISOTTO DE LÉGUMES D'AUTOMNE À LA TRUFFE BLANCHE

BISQUE ONCTUEUSE

オマール・ブルー

クリーミーなリゾットとイタリア産白トリュフ

ビスクソース

LA CHASSE AVEC LA BÉCASSE D'ÉCOSSE

RÔTIE ENTIÈRE, TOAST D'UNE FARCE FINE VOILÉE DE LARD DE COLONNATA, POUDRE D'ORANGE CONFITE

CHOU VERT AUX CORNES D'ABONDANCE, TRUFFE D'AUTOMNE ENROBÉE DE LARD FUMÉ

CONSOMMÉ DE GIBIERS À PLUMES RELEVÉ AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR, RAVIOLE DE LÉGUMES FONDANTS

SAUCE SALMIS

スコットランド産ベキャスのロティ ファルスのトースト

ちりめんキャベツとラルルフユメに包んだ秋トリュフ

マダガスカル産黒胡椒を効かせたコンソメ・ジビエ 野菜のラビオル

ソースサルミ

DE WAKAYAMA

LE CITRON, LE YUZU ET LE MIEL DE NOS ABEILLES JAPONAISES

“タルトシトロン風”

レモンのマルムラード ユズとハチミツのジュレ

ソルベ シトロン/テキーラ

LESCRÊPES FLAMBÉES À VOTRE TABLE

AGRUMES CONFITS, ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS

CHANTILLY « MARRON/VANILLE »

GLACE AU COGNAC XO RÉMY MARTIN

クレープフランベ

柑橘のコンフィ マロングラッセ マロンとバニラのクリーム

レミー・マルタン XO 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

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。