

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES

« AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » TAILLÉS FINEMENT PUIS LIÉS D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT SAFRANÉE ROYALE D'UN JUS DE COQUES, PÉTALES DE LÉGUMES

BOUILLON D'OURSIN

温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 貝類のロワイヤル 野菜のペタル
生雲丹のブイヨン

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES À L'ORANGE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE GRAINES DE SARRASIN, CALISSON « BOUDIN/BUTTERNUT »

JUS PARFUMÉ AU VADOUVAN

ピジョンロワイヤル 胸肉のクルートエピス もも肉のコンフィ
そば米のソテー ブーダンピジョンのカリソン
ヴァードゥバンを効かせたジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DES AGRUMES...

SORBET « YUZU/BASILIC »

柑橘類の一皿

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 DE FEUILLES DE LAITUE, GELÉE DE POMME VERTE/VERVEINE
ENDIVE/KAKI, BAVAROISE ONCTUEUSE DE CRUSTACÉS

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
アンディーブと柿 なめらかなクルスタッセのヴァバロア

LE KUÉ

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS VOILÉ DE FINES TRANCHES DE NAVETS ACIDULÉES

BOULGOUR CRÉMEUX

ÉMULSION D'UN JUS DE COQUILLAGES

クエのヴァプー ル 秋の装い
クリーミーなブルゲール
ジュ・ド・コキヤージュのエマルジョン

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, LA POITRINE SERVIE CROUSTILLANTE
HARICOTS ROUGES D'HOKKAÏDO, CHORIZO ET « FEUILLES D'AUTOMNE »

MOUSSELINE DE CORNES D'ABONDANCE

JUS À LA SAUGE

イベリコ豚のロティ ポワトリーヌのクルスティヤン
北海道産赤いんげん豆の煮込み
トランペット茸のムースリーヌ
セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LES PICS « POIRE/CASSIS/VIOLETTA »

梨のコンポート カシスとヴィオレッタのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

L'OSIER

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。