

MENU DÉJEUNER ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

« JARDIN MARIN »

« AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » JUSTE MARINÉS, FEUILLES DE BOURRACHE, MOUSSELINE D'ARTICHAUT
GELÉE D'EAU DE MER, AUBERGINE FONDANTE, RAISIN DE LA MER
VINAIGRETTE D'UN JUS CORSÉ DE BARDES DE SAINT-JACQUES AU CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI

“海の庭園” 貝類のマリネ

アーティチョークのムースリヌ 潮の香るジュレ 茄子のフォンダン
ホタテ風味のヴィネグレット 宮崎県産シロンキャビア

LA POULETTE TSUSHIMA JIDORI DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LAILERON FARCI « BLETTE/MARJOLAINE/TOMATE CONFITE »
COQUE DE POIS TRÈS « GOURMANDE » PURÉE DE CAROTTE AU POIVRE VERVEINE, POINTE D'UNE FINE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES, GIROLLES

JUS MARBRÉ AU VIN JAUNE

対馬地鶏のやわらかな胸肉 手羽先のファルシ
スナップエンドウ バーベナペッパーを効かせたキャロットのピューレ 白レバーのムース エシヤロットのカラメリゼとジロール茸
ジュ“マルブレ” ヴァンジョーヌの香り

PRÉ DESSERT

プレ デセール

L'ABRICOT, L'AMANDE ET LA LAVANDE

アーモンドのクレームグラッセ ラヴェンダーのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥18,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE, MOUSSELINE D'AUBERGINE GRILLÉE
POINTE D'UNE SAUCE « YAOURT, CURRY, CONCOMBRE, ANETH »
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ

北海道産毛ガニ

焼き茄子のムースリヌ スパイスの香るクリーミナソース
夏野菜のブルーテ

LE SUJIARA

IMAGE D'UN NORIMAKI, COURGE SPAGHETTI « PARMESAN/CITRON/BASILIC »
CHLOROPHYLLE « ÉPINARD/SHISO »

SAUCE AU CHAMPAGNE

のり巻きに見立てたスジアラ
そうめん南瓜とパルメザンチーズ 花紫蘇とほうれん草のポワンテ
ソースシャンパーニュ

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DE TOTTORI

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU SRI LANKA, L'ÉPAULE BRAISÉE ENROBÉE D'UNE FEUILLE DE PÂTE VERTE
FONDUE DE CHOU ROUGE AUX CASSIS, POIVRE ROUGE DE PENJA
SAUCE POIVRADE

鳥取県産夏鹿のロティ エポールブレゼのカネロニ

カシス入り赤キャベツのフォンデュ
ソースポワブラードペンジャ産レッドペッパーを効かせて

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DES FRUITS ROUGES

SORBET AU THÉ VIOLETTA

フレイルージュの彩り カシスとスマイルのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

L'OSIER