

MENU DÉJEUNER ¥17,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE SHIMA-AJI DE NAGASAKI

JUSTE MARINÉ PUISTRAITÉ COMME UN TARTARE, CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI
CONDIMENTS D'UN JARDIN PRINTANIER, ÉMULSION DE CRESSON À L'HUILE DE CITRON
長崎県産シマアジのマリネ 宮崎県産シトロンキャビアを添えて
春野菜のコンディマン クレソンのエミュリュション

LA POULETTE SUSHIMA JIDORI DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE CONFITE AUX HERBES FRAÎCHES
POIS « TRÈS GOURMAND », PICKLES ET FINE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
ETUVÉE DE BULBE DE LYS
JUS DE VOLAILLE « MARBRÉ »
対馬地鶏のやわらかな胸肉 もも肉のコンフィ フレッシュハーブ
スナップエンドウ フォワ・ド・ヴォライユのムース ユリ根のエチューベ
ジュ“マルブレ”

PRÉ DESSERT
プレ デセール

LE TEXTURÉ AUX AGRUMES

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 » ¥22,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

L'ASPERGE BLANCHE ET LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE D'ASPERGE À LA CARDAMOME VERTE
ASPERGE BLANCHE, CRÈME DE CRUSTACÉS
COULIS DE POUSSÉ DE COLZA
北海道産毛ガニとホワイトアスパラガスのロワイヤル カルダモン風味
クレーム・クリュスタッセ 菜の花のクーリ

L'AMADAÏ DE HAGI AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

JULIENNE CROQUANTE DE LÉGUMES
COQUILLAGES LAQUÉS D'UN JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES
BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS
萩産甘鯛のうろこ焼き
季節の野菜のジュリエヌ 貝類のラケ
プティポワのブイヨン

LA JOUE DE BOEUF JAPONAISE

BRAISÉE, SERVIE FONDANTE, RELEVÉE D'UNE POINTE DE POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
MOUSSELINE DE CAROTTE À LA BAIE VERVEINE, CÔNE DE NAVET ACIDULÉ
SAUCE « VIOLINE »
牛ほほ肉のブレゼ マダガスカル産ブラックペッパーを効かせて
ヴェルヴェンヌ風味のキャロットのムースリーヌ
ソース ヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツの彩り

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

L'OSIER