

MENU DÉGUSTATION ¥39,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE HOMARD BLEU

POCHÉ AU COURT-BOUILLON, MIJOTÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ, GELÉE D'UN CONSOMMÉ
POINTE D'UNE MOUSSELIN DE COURGETTE À LA MENTHE, VINAIGRETTE PASSION/BERGAMOTE

オマール・ブルー

夏野菜のミジョテ コンソメのジュレ

ミント香るズッキーニのムースリーヌ パッションフルーツとベルガモットのヴィネグレット

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

BONBON VERT EN FEUILLE À FEUILLE LIÉ D'UNE FONDUE DE POIREAUX AUX OURSINS

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE AU CHAMPAGNE

三陸産ホタテ貝 キャビア・オシエトラ

ポワローと雲丹のボンボン

クロッカンの野菜

ソースシャンパーニュ

L'AMADAI DE UWAJIMA

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, ÉTUVÉE D'ARTICHAUT, BILLES VÉGÉTALES
RÉDUCTION D'UNE EAU DE TOMATE CORSÉE D'UN JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES À L'HUILE D'OLIVE
EMULSION D'UN BOUILLON DE FEUILLES D'ARTICHAUT

宇和島産甘鯛のうろこ焼き

アーティチョークのエチューベ

濃厚なトマトウォーターのレディクション

オリーブオイル香るキャラメリゼした魚のジュ

アーティチョークの葉のエミュルション

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DE TOTTORI

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE

L'ÉPAULE ET LA POITRINE BRAISÉE EN CANNELONI AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

ROSACE DE BETTERAVE ROUGE, RÂPÉE DE COURGE À L'ANISVERT

SAUCE AUX BAIES DE CASSIS

鳥取県産夏鹿のロティ カンボジア産生胡椒を効かせて

エポールのカネロニ ビーツのロザスとバターナッツ

ソースカシス

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

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。