

MENU DÉGUSTATION ¥39,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA DORADE ROYALE DE AKASHI

BONBON D'UN TARTARE AU CITRON VERT, UNE TRANCHE JUSTE MARINÉE, UNE AUTRE FUMÉE AU BOIS DE CERISIER
POINTE D'ASPERGE BLANCHE, BAVAROISE AU CAVIAR OSCIÈTRE
RÉDUCTION D'ORANGE SANGUINE
ÉCUME D'UN CONSOMMÉ AUX ZESTES DE CITRON
明石産天然真鯛のマリネ
ホワイトアスパラガスのババロア オシエトラキャビア
ブラッドオレンジのレデュクション
レモン香るコンソメポワソンのエキューム

LES COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI »

DÉPOSÉS SUR UNE MOUSSE DE NOIX DE SAINT-JACQUES AU CHARBON DE BAMBOU
ÉTUVÉE DE LÉGUMES, VOILE DE NAVET AU CITRON CAVIAR
SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN DE SAGA, ÉMULSION « IODÉE » DE NANO HANA
様々な貝類の取り合わせ
竹炭入りホタテ貝のムース
野菜のエチューベ 蕪のベール シトロンキャビア
佐賀県産サフラン香るソースシャンパーニュ 菜の花のエミュリュション

LE HOMARD BLEU

POIS « TRÈS » GOURMAND, RAVIOLES PRINTANIÈRES FARCIES AUX MORILLES
SAUCE AU VIN JAUNE
オマールブルー
« トレ » グルマン スナップエンドウとモリーユ茸のラビオリ
ソースヴァンジョーズ

LE CHEVREUIL DE HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE, FONDUE DE FUKINOTO ET OIGNONS NOUVEAUX
FINE TARTE ÉPICÉE DE BOUDIN DE CHEVREUIL
CHUTNEY DE POMME, MOUSSELINE DE CÉLERI « ROUGE »
SAUCE POIVRADE
蝦夷鹿ロースのロースト カンボジア産熟成ペッパー
ふきのとうと新玉ねぎのフォンデュ
鹿肉のブーダンノワールのタルト
リンゴのチャツネ セロリラブのムースリーヌ « ルージュ »
ソースポワブラード

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