



## AU FIL DU TEMPS... LE PRINTEMPS 2025 ¥65,000

### LA TRUITE DU MONT FUJI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

CUITE À TEMPÉRATURE DOUCE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE CERISIER

ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

TROIS SAUCE...

紅富士サーモンの軽いフュメ キャビア・オシエトラ

ロワール産ホワイトアスパラガス

三種のソース

### L'ORMEAU SAUVAGE

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS LIÉS D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU

VOILE DE PÂTE FRAÎCHE AUX FEUILLES DE SANSHO

EMULSION IODÉE « ÉPINARD/SHISO »

黒鮫のバターポッシュ

野菜のジュリエヌ アワビの肝ソース

紫蘇のエミュルジョン

### LE HOMARD BLEU

MORILLES FARCIES D'UNE FINE MOUSSE DE CRUSTACÉS, ASPERGE VERTE «TOUTE BLANCHE»

JUS «MARBRÉ» AU VIN JAUNE

オマール・ブルー

モリーユ茸ムースドクリスタッセのファルシ 白をまとったグリーンアスパラガス

ヴァンジョーヌ香るオマール海老のジュ マルブレ

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT RELEVÉ DE POIVRE ROUGE DE PENJA

FINE TARTE PRINTANIÈRE, TOMATE CONFITE/FARCIE

JUS RICHE AUX HERBES FRAÎCHES, POINTE DE COGNAC

熊本県産あか牛フィレ肉のロースト ペンジャ産胡椒を添えて

春のタルト トマトファルシ

ハーブ風味のリッチなジュ コニャックの香り

### AUTOUR DES FLEURS DE CERISIERS

ココナッツのブランマンジェ

ゲヴェルトトラミネールと桜のソルベ

### LE SOUFLÉ GRIOTTE

PANNA COTTA AU SAFRAN DE SAGA, LAIT D'AMANDE, SORBET GRIOTTE

グリオットチェリーのスフレ

佐賀県産サフランのパンナコッタ アーモンドミルク グリオットチェリーのソルベ

### CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

### CAFÉ

カフェ



### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ各種 ¥5,000~

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(15%)が加算されます。