

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE アミューズ-ブーシュ

LE KINKI « SUR UN AIR DE PRINTEMPS »

JUSTE MARINÉ, POINTE DE BUNTAN, GELÉE D'EAU DE MER AU SAFRAN DE SAGA
JEUNES POUSSES VERTES, LANGUES D'OURSIN

CRÈME DE NANOHANA, ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE D'OVERDE AU CITRON

キンキのマリネ『春の訪れ』

文旦のポワンテ、磯香る佐賀県産サフランのジュレ

緑の新芽、ウニ

菜の花のクリーム、オヴェルデ産オリーブオイルとレモンのエミュリション

LA JOUE DE BOEUF

BRAISÉE LONGUEMENT, SERVI FONDANTE, RUBAN DE CAROTTE PRESSÉE
MOUSSELINE CRÉCY À LA BAIE VERVEINE, FEUILLE VERTE « FARCIE »

SAUCE VIOLINE

牛ほほ肉のブレゼ

人參のリュバン

バーベナペッパー香るクレシー風ムースリース、ウルイの『フルシ』

ソースヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

« COCKTAIL GLACÉ » AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックのビュ

パッションカルダモンのアクセント

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥25,000

AMUSE-BOUCHE アミューズ-ブーシュ

LA CREVETTE BOTANEBI D'HOKKAIDO

MARINÉE AU CITRON NOIR PUIS VOILÉE D'UNE FINE FEUILLE DE GELÉE
MOUSSELINE ARGENTEUIL, POINTE D'ASPERGE Verte ET BLANCHE

VINAIGRETTE DE CRUSTACÉS AU CITRON CAVIAR D'AICHI

黒レモンでマリネした北海道産ボタンエビ

アルジャンテュイユのムースリース、2色のアスパラガスのポワンテ

愛知産シトロンキャビアと甲殻類のビネグレットソース

LE KUÉ DE NAGASAKI

CUIT À VAPEUR DOUCE, « CÉLERI, ORANGE, ESTRAGON, GINGEMBRE »
PÉTALE DE NAVET ROUGE AUX AGRUMES RELEVÉ AU POIVRE DE TIMUT
EMULSION D'UN JUS DE COQUES « FLEUR DE THYM, CITRON VERT »

長崎県産クエのヴァプール

『セロリ、オレンジ、エストラゴン、生姜』

テュミットペッパー香る赤カブのペタル

あさりのエミュリション『タイムの花、ライム』

LE CANARD GIN NO KAMO D'AOMORI

LE FILET RÔTI LÉGÈREMENT ÉPICÉ, « BOUCHON » DE POMME AU VINAIGRE DE CIDRE
LA CUISSÉ MITONNÉE EN BARBAJUAN, FINE PURÉE DE NAVET CARAMÉLISÉ

JUS « RICHE »

青森県産銀の鴨のロティ

シードルビネガー香るリンゴの『ブション』

もも肉のミトネ バルバジュアン、キャラメリゼしたカブのムースリース

リッチなジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAISE DE KYOTO

POINTE DE YUZU ET LITCHI

苺のパルフェと柚子ライチソルベ

京都産女峰のフルシ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

