

AU FIL DU TEMPS ... LE PRINTEMPS 2026
¥65,000

POUR COMMENCER...

LA DORADE D'UWAJIMA ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
MARINÉE EN FINESTRANCHES PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE CERISIER, « SANDWICH » D'UN TARTARE
AUTOUR DES ASPERGES VERTE ET BLANCHE, ROYALE À LA CARDAMOME
SAUCE DOUCE AU GINGEMBRE
軽く燻製した宇和島産真鯛のサンドイッチとオシエトラキャビア
緑と白のアスパラガス、カルダモンのロワイヤル
ソースジャンジャンブル

L'ORMEAU SAUVAGE

CUIT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FEUILLES DE SANSHO
FLAN D'OURSIN, CITRON CONFIT
POINTE D'UNE SAUCE AU FOIE, EMULSION DE NANO HANA
黒鮑のバターポッシュ、木の芽の香り
ウニのフラン、レモンコンフィ
鮑の肝のポワンテ、菜の花のエミュリジョン

LE HOMARD BLEU

RISOTTO CARNAROLI AU SAFRAN DE SAGA, BILLES DE LÉGUMES, GIROLLES
JUS DE HOMARD AU MADÈRE
オマールブルー
佐賀県産サフラン香るカルナローリのリゾット、野菜のビーユ、ジロール茸
マデイラ風味のオマールのジュ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, BAMBOU DE KYOTO « À LA FRANÇAISE »
ASPERGE VERTE, PÉTALES ACIDULÉS, CONSOMMÉ BRÛLANT
SAUCE MORILLE AU VIN JAUNE
熊本県産あか牛フィレ肉のロースト、京都産タケノコとプティポワ フランセーズ
グリーンアスパラガス、桜のペタル、コンソメスープ
ヴァンジョーヌ香るモリーユ茸のソース

AUTOUR DES CERISIERS, FINES FEUILLES DE RHUBARBE

アーモンドのブラマンジェと桜のジュレ
コンポートリュバール ソルベチェリーブロッサム

LE SOUFFLÉ VIOLETTE CUIT SUR UNE COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

SORBET AU MARC DE CHAMPAGNE
フリュイルージュとスマイルのスフレ
ソルベフロマーージュブラン マールドシャンパーニュ

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。