

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE KIJIHATA DE NAGASAKI

MARINÉ EN FINES TRANCHES, TARTARE LÉGÈREMENT FUMÉ AU BOIS DE CERISIER
FINE GELÉE, BETTERAVE JAUNE, CRÈME VICHYSOISE, ÉCUME D'UN JUS DE BETTERAVE ROUGE

長崎県産キジハタ

軽いマリネと桜の木でほのかに燻したタルタル仕立て
繊細なジュレ、黄ピーツ、ヴィシソワーズクリーム
赤いピーツのエキューム

LA POULETTE SUSHIMA JIDORI DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOELLEUX, LA CUISSE CONFITE CROUSTILLANTE, BOUDIN BLANC
ROSACE DE LÉGUMES FONDANTS, JUS AU VINAIGRE DE VIN ROUGE

長崎県産対馬地鶏

しっとり火入れした胸肉、香ばしくクリスピーに仕上げたもも肉のコンフィ、ブーダンブランと共に
やわらかく煮込んだ野菜のロザス仕立て
赤ワインヴィネガーをきかせたジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAICHEUR DU CITRON

COQUE DE MERINGUE, VERVEINE, TEQUILA

メレンゲのcock

ソルベライムデキキラ/レモンベルベヌ

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 SAINT JACQUES DE SANRIKU

JUSTE MARINÉE EN PÉTALES, LANGUES D'OURSINS, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE

« PRESSÉ » DE LÉGUMES, PULPE DE FRUITS DE LA PASSION

VINAIGRETTE D'UN JUS DES BARBES CARAMÉLISÉES

軽くマリネした三陸産帆立貝のペタル、ウニ、オシエトラキャビアを添えて

野菜の「プレッセ」、パッションフルーツのアクセント

香ばしくキャラメリゼした帆立貝のヒモのジュを使ったヴィネグレット

L'AMADAI D'UWAJIMA

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, ÉTUVÉE D'ARTICHAUT ET ASPERGE VERTE

RAVIOLE DE FENOUIL À LA BAIE VERVEINE

DEUX SAUCES... JUS D'UN POISSON RÔTI, ÉCUME ARGENTEUIL

宇和島産甘鯛のうろこ焼き

アーティーチョークとグリーンアスパラガスのエチュベ

ヴェルヴェンヌ香るフヌイユのラビオル

ローストした魚のジュとアルジャントウイユ風エキュームの2種のソースで...

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE

EN TRANCHE GRILLÉE, FARCIE D'UNE DUXELLE DE GIROLLES

GNOCCHI DE CRESSON, PIMENT LONG ROUGE ET VERT

JUS AUX HERBES FRAICHES RELEVÉ D'UNE POINTE DE COGNAC

ブルターニュ産仔牛ロースのグリエ

ジロール茸のデュクセルのファルシ

クレソンのニョッキ、赤と緑の伏見とうがらし

フレッシュハーブとコニャック香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA CERISE ET L'ESTRAGON

スリーズ/ポルト酒

アーモンドとエストラゴンのアクセント

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

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(15%)が加算されます。

