

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES DE PRINTEMPS

ÉTUVÉS PUIS LIÉS D'UNE SAUCE AU SAFRAN, FINE MOUSSE DE POISSON AUX OURSINS
FEUILLES D'HUÎTRE, ÉMINCÉ DE FENOUIL AU CITRON VERT
BOUILLON «IODÉ» DE PETITS POIS

温かな貝類の取り合わせ サフランソース 生雲丹と魚のムース
オイスターリーフとライム風味のウイキョウ添え プティ・ボワのエキューム 潮の香り

L'AGNEAU

LA SELLE RÔTIE EN CROÛTE D'ÉPICES, CAROTTE À LA CORIANDRE
SEMOULE DE BLÉ DUR AU CITRON CONFIT, COQUE D'OIGNON AUX FRUITS SECS
JUS PERLÉ À L'HUILE D'ARGAN

エピスで包んだ仔羊鞍下肉のロティ コリアンダー風味のキャロットグラッセとピューレ
シトロンコンフィ入りスムール ドライフルーツを詰めたプティ・オニオン
アルガンオイル香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DE LA MYRTILLE

SORBET YAOURT, FEUILLE DE MERINGUE

ミルティエユのコンポートとフロマージュブランのクリーム ヨーグルトとミルティエユのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU «LES BELLES GOURMANDES» ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE

CUITE AU COURT BOUILLON, FEUILLE DE NAVET ROUGE, CRÈME DE POIREAUX AU CITRON VERT
CHUTNEY DE COURGETTE, RÂPÉ DE CITRON NOIR SÉCHÉ D'IRAN
JUS PASSION/BERGAMOTE ÉMULSIONNÉ À L'HUILE D'OLIVE ET AU MIEL D'ACACIA

ラングスティエヌとポワローのクリーム 紅芯大根のフィユ
ズッキーニのチャツネ/ドライレモンのラペ
《パッションフルーツ/ベルガモット/オリーブオイル/ハチミツ》のエミュルション

LA DORADE ROYALE

COMME UN «BONBON» TOUT VERT, LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ
FILS DE LÉGUMES, TOMATE CONFITE, HERBES FRAÎCHES
SAUCE «DOUCE» AU GINGEMBRE

サラダ菜で包んだ真鯛のヴァブール サマートリュフのラメル
野菜のクロカン トマトコンフィとフレッシュハーブ
ソースジャンジャンブル

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

ENTRECÔTE RÔTIE, ASPERGE VERTE VOILÉE D'UN CONDIMENT «MOELLE/MARJOLAINE/JAMBON»
RUBAN DE MAY QUEEN AUX OLIVES NOIRES, ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES
SAUCE «VIOLINE»

熊本産赤牛のサーロイン グリーンアスパラガスのクルート 《モワル/マルジョレーヌ/生ハム》
ポテトのリュバン 黒オリーブ風味 エシャロットのキャラメリゼ 赤ワインソース

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA COQUE «FRAMBOISE/COQUELICOT/PAMPLEMOUSSE»

コクリコのパルフェグラッセ グレープフルーツのフレッシュ フランボワーズとバニラのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ