

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA «TIMBALE» DE MACCHERONCINI

OEUF «OIRASÉ MIYABI» CUIT À 63 DEGRÉS, MIJOTÉ DE LÉGUMES ET HOMARD BLEU À LA TRUFFE
ÉCUME DE CHAMPIGNONS, SAUCE CRÉMEUSE DE HOMARD

マッケロンチーニの“タンバル”

63°Cで温めた青森県産“奥入瀬雅”の半熟卵 野菜のミジョテとオマール・ブルー トリュフ添え
シャンピニオンのエキュームとオマール海老のソース

LE CANARD

RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
«FLAN DE FOIE GRAS», POMME CARAMÉLISÉE AU VINAIGRE ET GRAINES DE CARDAMOME
SAUCE SALMIS LÉGÈREMENT ÉPICÉE

鴨胸肉のロースト ビガラードをラケしたもも肉のコンフィ

“フォワグラのフラン” ヴィネガーとカルダモンでキャラメリゼしたリンゴ
ソースサルミ エピスの香り

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA TARTE FINE

«MASCARPONE, CAFÉ, CHOCOLAT, AMARETTO»

マスカルポーネとショコラのクリーム スガティースのアクセント

アマレットとコーヒーのアイスクリーム

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

LE CRABE KÉGANI

CHAIR DE CRABE, LAMELLES DE POMME CRUES
FONDANT DE CRUSTACÉS, GELÉE DE POMME INFUSÉE À LA VERVEINE
VINAIGRETTE D'UN JUS DE HOMARD AU VINAIGRE DE COING

毛蟹とリンゴのラメル クルスタッセのフォンダンとヴェルヴェンヌ香るリンゴのジュレ

花梨ヴィネガーとオマール海老のジュ

LE HATA

EN CUBES, MARINÉS À L'HUILE DE CURCUMA, PUIS CUIT “VAPEUR”
VOILE DE NAVET ACIDULÉ AU BALSAMIQUE BLANC
BOULGOUR AUX FLEURS DE SHISO, RÂPÉE DE CITRON NOIR D'IRAN
ÉMULSION D'UN JUS DE COQUES

燕のヴェールに包まれたハタのヴァプーブル ターメリック風味

ブルグルール/紫蘇の花/ドライレモンのラペ “ジュ・ド・コキヤージュ”のエミュルション

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI EN MÉDAILLONS, L'ÉPAULE BRAISÉE ENROBÉE D'UNE FEUILLE VERTE
«MILLE-FEUILLE» DE MAY QUEEN TRUFFÉ, CHOU VERT AUX CORNES D'ABONDANCE
SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿ロースのロティ パスタで巻いたエポールのブレゼ

ポテトのミルフィーユ トリュフ風味 キャベツとトランペット茸のアンブーレ

ソースポワブラード

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAÎCHEUR DES AGRUMES

SORBET ANETH/BASILIC ET MIKAN

レモンのパルフェグラッセ アグリユームのコンフィ アネットとバジルのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

メニュー内容は変更になる場合がございます。
表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。
