

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'ASPERGE BLANCHE

BAVAROISE ONCTUEUSE, LES POINTES AUX FLEURS DE SHISO, COULIS D'ASPERGE VERTE
LAMELLES DE NOIX DE SAINT JACQUES MARINÉES, KARASUMI, PAVOT BLEU
VINAIGRETTE AGRUME/CARDAMOME

フランス産ホワイトアスパラガス 花紫蘇とグリーンアスパラガスのクーリィ
アスパラガスのパバロワと帆立貝のラメル
オレンジのヴィネグレット カルダモン風味

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, TRANCHE D'AWABI-TAKÉ FARCIE, CHORIZO ET HERBES FRAÎCHES
PULPE DE MAY QUEEN TRUFFÉE, OIGNONS ROUGES ACIDULÉS
JUS PARFUMÉ À LA SAUGE

イベリコ豚のロティ 白神あわび茸のファルシィ チョリソとフレッシュハーブ
トリュフ入りポテトのピュルプ 酸味の効いたプティ・オニオン
セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FEUILLE CROQUANTE

«NOISETTE/PISTACHE/PRALINÉ»

ピスターシュとワゼットのクレームとアイスクリーム
香ばしいワゼットのクロカン

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

ENROBÉE DE LINGUINE, ÉTUVÉE DE FENOUIL ET COPEAUX CRUS AU CITRON VERT
BOUILLON «TERRE /MER»

リングイネを巻いたラングスティヌ フヌイユのエテュベとシトロンヴェール
«コンソメ・オマール/コンソメ・ブッフ»のエミュルション

LE KINMÉDAÏ

COMME UN «NORI-MAKI», MOUSSELINE DE PETITS POIS AU JUS DE COQUES, FÈVES ET JAMBON DE KINTOA
ÉMULSION «IODÉE» À L'HUILE D'OLIVE

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

サラダ菜で包み“のり巻き”に見たてた金目鯛とポワソンのムース

プティ・ポワ/そら豆/キントアハム

潮の香りのエミュルション

キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ

LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE

SERVIE FONDANTE, «CÔNE» NAVET/PANAIS, ÉCHALOTE CUITE EN PAPILOTE
SAUCE ONCTUEUSE DE BRAISAGE AU VIN ROUGE

牛ほほ肉のブレゼ 紅芯大根に詰めたパースニップのピューレ エシャロットの包み焼き

ソース«ヴァンルーージュ»

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAISE

EN SOUFFLÉ GLACÉ, COEUR ANANAS/SAFRAN

SORBET VANILLE, ÉCUME DE COQUELICOT

苺のスフレグラッセに詰めたサフラン風味のパイナップル

バニラのソルベ コクリコの香りのエキューム

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
