

"NOUVEAU CHAPITRE"

TRUITE DU MONT FUJI ET ASPERGE BLANCHE
MOUSSELINE AU YUZU

Smoked Trout of Mt. Fuji with White Asparagus

Yuzu Mousseleine

富士山麓の鱒とホワイトアスパラガスの共演
柚子香るムースリーヌ

OEUF LAQUÉ À LA TRUFFE, COLZA, UMEBOSHI

Softly Steamed Egg with Black Truffle

Rape Blossam, Salted Plum

トリュフを纏わせた地鶏の卵
菜の花に梅のアクセント

SAWARA GRILLÉ À LA FEUILLE DE CERISIER ET UDO

Grilled Spanish Mackerel with Cherry Blossom Leaf and Udo

桜の葉を羽織った鱈のグリユとウド

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE

GNOKI AU COMTÉ ET ANCHOIS / OIGNONS FARCIS

Sirloin of Beef, Gnocchi of Anchovi and Aged Comte Cheese, Onion Farcie

特撰和牛サーロインのポワレ

熟成コンテチーズのニョッキとアンチョビ / 玉葱のファルシ

BABA AU RHUM..... TELLEMENT CLASSIQUE

Baba with Rum

伝統菓子 ババ ラム酒風味

CAFÉ

ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS

Coffee and Chocolate

カフェとショコラ

¥24,000

【こちらのメニューはテーブル毎でのご注文とさせていただきます旨、ご了承下さいませ。】