Les Saisons

Menu Dégustation ～春～

Amuse-bouche
始まりの一皿

Assiette de caviar
キャビアの一皿~春~
ホタルイカ/新玉ねぎ

Homard cuits sous vide
dressée comme le jardin printanier
オマール海老のスーヴィッド
山菜と共に春の庭園に見立てて

Ballottine de lapin en fumé de sakura
fricassé de petits pois et fève
桜の薫香を纏わせたラパンのバロティーヌ
エンドウ豆・そら豆のフランセーズ

Sébaste poêlé au kadaif
risotto aux crevettes sakura et chorizo ibérico
ハーブ香るメバルのカダイフ焼き
桜エビとイベリコ・チョリソーのリゾットと共に

Filet de bœuf rôti et foie gras
accompagné de asperge blanche grillé
sauce madère
じっくり焼き上げた和牛フィレ肉・フォアグラのロティ
フランス産ホワイトアスパラガスの炭火焼を添えて

Avant dessert
アヴァンデセール

Fruits rouges de maraschino flambées
glace à la sakura
赤い果実のマラスキーノフランベ
桜香るグラスを添えて

Mignardises et café
小菓子とコーヒー