

Les Saisons

~Menu Dégustation ~冬~

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿~冬~

アンコウ/ポロネギ

AUMONIERES DE SÉRIO ET NAVET SHOGAIN

CRÈME DE HYUGANATHU ET SOUPE PARFUMÉE AU CHRYSANTHÈME

寒簾と聖護院かぶらの小さなオモニエール

日向夏の軽いクリームと春菊と共に

RAVIOLIS DE CHEVREUIL ET TRUFFE NOIRE ET FOIE GRAS POÊLÉ,

CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS PARFUMÉ AU PORTO ROUGE

蝦夷鹿・黒トリュフのラビオリとフォアグラのポワレ

ポートワイン香るシャンピニョンのコンソメを注いで

NODOGURO GRILLÉE AU FEU,

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU FOURME D'AMBERT

ET TAPENADE DE POUSSE DE PÉTASITE

ノドグロの天火焼き

フルムダンベール入りポムピュレと蔞の薑のタップナード

FILET DE BŒUF RÔTI,

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES D'HIVER

備長炭でじっくり焼いた和牛フィレ肉のロティ

冬のお野菜と共に

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

FRAISE KOTOKA COINTREAU FLAMBÉE,

GLACE À LA VANILLE

奈良県産古都華のコアントローでフランベ

グラス・ア・ラ・ヴァニニュー

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー