

# LE MENU DE THIERRY

COQUILLAGES EN GELÉE DE DASSAI  
RIZ FERMENTÉ AU SEL

様々な貝と瀬祭のジュレ  
塩麴の旨味

☆ LANGOUSTINE RÔTIE, NUAGE DE MORILLES  
VINAIGRETTE FUMÉE

静岡県産赤座海老のロースト 軽やかに仕上げたモリーユ茸の雲  
燻製ビネグレット

ROUGET CUIT SUR SES ÉCAILLES  
SON FOIE BRIOCHÉ / CITRON CONFIT ET ALGUES / COLZA  
ルジェの松笠仕立て  
フォワのパテ レモンのコンディマン 菜の花

☆☆ ORMEAU RÔTI SAUCE CIVET  
優しく火入れをした黒鮑 シヴェソースと共に

CARRÉ DE VEAU CUIT SUR L'OS  
BLANQUETTE ET BAMBOU PRIMEUR  
フランス産骨付き仔牛肉のロティをブランケット仕立てで  
若筍と一緒に

MERINGUE VAPEUR AU CITRON ET BASILIC  
SORBET GIN / GENIÈVRE  
メレンゲシトロンをバジル香るスープに浮かべて  
ジェニパーベリーのソルベ

CAFÉ  
ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS  
カフェとショコラ

¥50,000

\* お肉料理との変更を承ります。

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE ¥ 5,600  
BETTERAVES LAQUÉES AU BEURRE FUMÉ  
VINAIGRÉES ET MOUSSELINE  
特選和牛サーロインのポワレ  
ビーツのラッケに燻製バター 酸味のあるムースリヌと共に

FILET DE BŒUF POÊLÉ ¥ 11,000  
特選和牛フィレ肉のポワレ

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆☆  
上記メニューより☆☆印の料理を除いたコース  
¥38,500

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆ AND ☆☆  
上記メニューより☆印と☆☆印の料理を除いたコース  
¥25,000

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIONS.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

価格はいずれもサービス料・消費税込。