

Dîner
Menu de saisons A ~初夏~

AMUSE-BOUCHE
始まりの一皿

ORMEAU CUIT À LA VAPEUR,
CONSOMMÉ DE FRUITS DE MER PARFUMÉ À LA MENTHE AVEC DES JUNSAI
鮑と帆立貝柱のスープ仕立て
ミントを香らせた海の幸のコンソメにジュンサイを浮かべて

AINAME RÔTI AU FOUR, À LA PEAU CROUSTILLANTE,
ARTICHAUTS BARIGOULE, PORC CONFIT PARFUMÉ AU THYM CITRON
香ばしく焼いた鮎魚女の天火焼き
レモンタイム風味のガリシア栗豚とアーティチョークのバリグールと共に

COCHON GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS
SAUCE BERCY PARFUMÉE AUX OLIVES ET AUX HERBES
炭火で焼いたガリシア栗豚のグリエ
オリーブとハーブ風味のベルシーソース

KAWACHIBANKAN ET CERISE,
GELÉE DE SUREAU NOIR
河内晩柑とチェリー
エルダーフラワーのジュレに浮かべて

MIGNARDISES ET CAFÉ
小菓子とコーヒー
¥17,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE
MENU TO FILET MIGNON
上記メニューよりメインを黒毛和牛のフィレ肉のロティに変更したコース
¥24,500

MENU TO HOMARD POËLÉ
メインをオマール海老のポワレに変更したコース
¥22,500

※料金には消費税、サービス料(15%)が含まれております
PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND A 15% SERVICE CHARGE