

MENU

ASPERGE ENRUBANNÉE DE DIVERS PARFUMS
CONDIMENT CERISIER, MOUSSELINE SUDACHI

アスパラガスに沢山の香りを詰め込んで
桜のアクセント 酢橘のムースリソース

SOLE FARCIE, BRAISÉE AU CHARDONNAY
CAROTTE NOUVELLE CONDIMENTÉE

フランス産舌平目のファルシをシャルドネのソースで
人参のコンディマンテ



HOMARD RÔTI, NUAGE DE MORILLES
VINAIGRETTE FUMÉE

オマール海老と軽やかに仕上げたモリーユ茸の雲
燻製ビネグレット

PIGEON EN CROÛTE DE WASABI
JUS TRANCHÉ À L'HUILE DE GINGEMBRE
CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE ET BAMBOU

山葵の香りを纏ったフランス産仔鳩
生姜風味のソース ジャガイモと若筍のクルスティアン

TARTE CRÉMEUX CHOCOLAT
まろやかに仕上げたタルトショコラ

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

¥22,000

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆
上記メニューより☆印の料理1品を除いたコース
¥15,000