

Les Saisons

Menu Dégustation ～初夏～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿～初夏～

甘海老/甘夏/アネツト

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

MATELOTO DE CONGRE ET FOIE GRAS PARFUMÉE À L'ESTRAGON,

RISOTTO AUX CERISES MARINÉES ET RIZ NOIR

エストラゴン香る穴子とフォアグラのマトロート風

アメリカンチェリーと黒米のリゾット

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

FILET DE BŒUF RÔTI

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES, SAUCE MADÈRE

備長炭で焼き上げた和牛フィレ肉のロティ

初夏の野菜と共に

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

MELON ET AMANATHU FLAMBÉS AU BRANDY,

GLACE À LA NOIX DE COCO

マスクメロンと甘夏のブランデーフランベ

ココナッツのグラス

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥40,000