

MENU

LA LANGOUSTINE ET LE CAVIAR
CRÈME ACIDULÉE DE POIREAU, PISTOU DE NORI FRAIS ET PISTACHE

静岡県産赤座海老とオシエトラキャヴィア
酸味を加えたポワロークリーム 海苔とピスタチオのピストゥ

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

¥58,000

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

¥46,000