

"NOUVEAU CHAPITRE"

HOMARD EN GELÉE DE CITRONNELLE
CÉLERI ET POMME MOUTARDÉS, "BULLES" DE CHAMPAGNE

Lobster with Lemongrass Jelly
Celeriac, Apple and Grain Mustard with Champagne Bubble
オマール海老とシトロネルが香るジュレ
セロリラブと林檎と粒マスタード シャンパンの泡を添えて

OEUF LAQUÉ À LA TRUFFE, ASPERGE VERTE / UMEBOSHI
Softly Steamed Egg with Black Truffle, Green Asparagus and Umeboshi
トリュフを纏わせた地鶏の卵 グリーンアスパラガスと梅干し

SHIMAAJI CONTISÉ DE WASABI FRAIS AU FEU DE BOIS
AUBERGINE AU VERT, BEURRE DE SARDINES ET ANCHOIS

Charcoal Grilled Striped Jack with Fresh Wasabi
Green Eggplant with Anchovy Butter
縞鰯の炭火焼きと生山葵を合わせて
緑に染めた茄子 アンチョビバター

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE
BETTERAVES LAQUÉES AU BEURRE FUMÉ
VINAIGRÉES ET MOUSSEUSES

Sirloin of Beef with Beetroot and Smoked Butter
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 酸味のある軽やかなソースと共に

DOUCE AMERTUNE DU PAMPLEMOUSSE
JIVARA LACTÉ CRÉMEUX
Combination of Bittersweet Grapefruit and Creamy Chocolate
ほろ苦いグレープフルーツと
クリーミーなチョコレートの共演

CAFÉ
ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS

Coffee and Chocolate
カフェとショコラ

¥25,000