

Les saisons

Menu Dégustation ～夏～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿～夏～

毛蟹ノグレープフルーツ

CEVICHE DE HOMARD, NOIX DE SAINT-JACQUES ET MANGUE,

CRÈME DE FENOUIL ET GELÉE DE SAUTERNES

オマール海老・帆立貝柱・マンゴーのセビーチェ

フヌイユのクリームとソーテルヌのジュレ

BALLOTTINE DE CAILLE AU FOIE GRAS,

ACCOMPAGNÉ DE RAISINS SHINE MUSCAT ET DE TRUFFE D'ÉTÉ

フォアグラを鑄込んだうずらのパロディーズ

シャインマスカットとサマートリュフと共に

BEIGNETS DE CONGRE PARFUMÉS À L'ALGUE,

SAUCE MARSEILLAISE À L'ORANGE

アオサ香る鱧のベニエ

オレンジ風味のソースマルセイエーズ

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ, SAUCE CHATEAUBRIAND

備長炭でじっくり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉

夏野菜のグリエを添えて

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

PÊCHE BLANCHE DE RHUM BLANC FLAMBÉES,

SORBET AU YAOURT

白桃のホワイトラムフランベ

ヨーグルトのソルベ

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥40,000

※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