

# Les Saisons A

## Menu de saisons ~晩秋~

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

HOMARD ET NOIX DE SAINT-JACQUES CUIITS SOUS-VIDE,  
CRÈME DE HOMARD INFUSÉE À LA VANILLE,  
CONDIMENT D'AGRUMES SUISHO BUNTAN

オマール海老と帆立貝柱のスーヴィッド  
ヴァニラ風味のクレームドオマールと水晶文旦のコンディマン

MOELLEUX DE CONGRE DU JAPON BRAISÉ,  
FONDANT DE NAVET ET ÉCUME DE NOISETTE

柔らかなアナゴのブレゼ  
蕪のフォンダンとヘーゼルナッツのエキューム

TENDRE LONGE DE VEAU RÔTIE,  
SAUCE CHASSEUR AUX CHAMPIGNONS HOKI PARFUMÉE AUX HERBES

柔らかな仔牛ロースのロティ  
ハーブ香る伯耆キノコのシャスールソース

CHIBOUST AUX POMMES SUR SON CROUSTILLANT DE FEUILLETAGE,  
PARFUMÉ AUX ÉPICES, ET SA GLACE AU CALVADOS

フィユタージュを重ねたリンゴのシブーストとカルヴァドスのグラス  
エピスを香らせて

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥17,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE  
MENU TO FILET MIGNON

上記メニューよりメインを黒毛和牛のフィレ肉のロティに変更したコース  
¥24,500

MENU TO HOMARD POËLÉ

メインをオマール海老のポワレに変更したコース  
¥22,500

※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