

Les saisons

Menu Dégustation ～晩秋～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿～晩秋

マグロ/インカのめざめ

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

TOURTE DE GIBIER ET FOIE GRAS TRUFFÉS,
SAUCE AU GEWURZTRAMINER ET AUX HERBES

トリュフ香るジビエとフォアグラのトゥルト

ゲヴェルツトラミネールのソース

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

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, SAUCE CHATEAUBRIAND

備長炭でじっくり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉

秋のキノコを添えて

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

POIRE FLAMBÉE AU RHUM AMBRÉ ET SA GLACE AU CHOCOLAT PRALINÉ

洋梨のダークラムフランベ

プラリネショコラのグラスと共に

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