

# Les Saisons B

## 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

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  
ゲヴェルトトラミネールのソース

MOELLEUX DE CONGRE DU JAPON BRAISÉ,  
FONDANT DE NAVET ET ÉCUME DE NOISETTE  
柔らかなアナゴのプレゼ  
燕のフォンダンとヘーゼルナッツのエキューム

CHEVREUIL DE EZO EN DEUX FAÇONS,  
GRATIN DE KAKIS ET CHAMPIGNONS D'AUTOMNE AU VIN JAUNE  
蝦夷鹿を2種の味わいで  
ヴァンジョンヌを香らせた柿とキノコのグラタン

### 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

¥29,500

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

¥34,500

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

¥33,500

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTION