

～ 記念日プラン ～

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

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