

Les saisons

Menu Dégustation ～冬～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿～冬～

牡丹海老ノパースニップ

PETITS RAVIOLIS DE SÉRIOLE EN FINE FEUILLE DE NAVET SHOGGIN,

CONFITURE D'AGRUME HYUGANATSU ET SHUNGIKU

聖護院かぶらで包んだ寒鰯の小さなラヴィオリ仕立て

日向夏のコンフィチュールと春菊と共に

CHOU FARCI AU FAISAN ET AU FOIE GRAS,
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PARFUMÉ À LA TRUFFE

雉とフォアグラのシューファルシー

トリュフ香るシャンピニオンのブルーテ

KUROMUTSU RÔTI EN CROÛTE D'ALGUES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
À LA FOURME D'AMBERT ET TAPENADE DE FUKINOTO

アルグを纏わせたクロムツのロティ

フルムダンヴェール入りポムピュレと落の薑のタブナード

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
HOMMAGE AU "BŒUF À LA FICELLE"

備長炭でじっくり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉

ブフ・アラ・フュセルのオマージュ

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

FRAISES « AMAOU » FLAMBÉES AU GRAND MARNIER,

GLACE AU THÉ AU JASMIN

あまおう苺のグランマルニエフランベ

ジャスミンティーのグラス

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