

"NOUVEAU CHAPITRE"

SOUFFLÉ DE SAINT-JACQUES
BEURRE BLANC

Scallop Souffle with Beurre Blanc Sauce
ふんわりと仕上げて飾り付けた帆立貝のスフレ
ブールブランソースを合わせて

OEUF EN MEURETTE
LAQUÉ À LA TRUFFE

Oeuf en Meurette with Black Truffle
ブルゴーニュ地方の郷土料理
ウッフ・アン・ムーレットに黒トリュフ

KANSAWARA GRILLÉ
SHUNGIKU ET BÉARNAISE

Grilled Spanish Mackerel with Crown Daisy and Bearnaise Sauce
旬の寒鰯を香り良くグリエにして
春菊とベアルネーズソースと共に

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE
POIREAUX, MOELLE ET TRUFFE

Sirloin of Beef with Leek and Truffle
特選和牛サーロインのポワレ
西洋葱とトリュフの共演

CITRON CONFIT ET SORBET CHÂTAIGNES
NUAGE DE CARDAMOME

Lemon Confit with Chestnut Sherbet
Cloud of Cardamom

爽やかなレモンのコンフィと栗のソルベ
カルダモンの雲

CAFÉ
ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS

Coffee and Chocolates
カフェとショコラ

¥25,000