

Les saisons

Menu Dégustation ～春～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿～春～

ハマグリ/新玉ねぎ

HOMARD ET NOIX DE SAINT-JACQUES CUIITS SOUS-VIDE, COMME UN JARDIN PRINTANIER AUX HERBES DES MONTAGNES

オマール海老と帆立貝柱のスーヴィッド

山菜と共に春の庭園に見立てて

SAUCISSON DE LAPIN FUMÉ AU BOIS DE SAKURA, CHOU DE PRINTEMPS ET PETITS POIS À LA FRANÇAISE

桜の薫香を纏わせたラパンのソシゾン

春キャベツとプティポアのフランセーズと共に

DAURADE ET COLZA EN CROUSTILLANT DE KADAÏF AUX MULTIPLES SAVEURS, RISONI AUX CREVETTES SAKURA

色々な香りを閉じ込めた桜鯛と菜の花のカダイフ焼き

桜エビのリゾーニと共に

FILET DE BŒUF RÔTI ET FOIE GRAS, ACCOMPAGNÉ DE ASPERGE BLANCHE GRILLÉ SAUCE MADÈRE

じっくり焼き上げた和牛フィレ肉・フォアグラのロティ

フランス産ホワイトアスパラガスの炭火焼を添えて

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

BUNTAN DE TOSA FLAMBÉ AU GIN, GLACE AU LAIT PARFUMÉE À L'AMANDE

土佐文旦のジンフランベ

アーモンド香るミルクアイス

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