

～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

TABOULÉ DE CALAMARS LUCIOLES ET LÉGUMES DE PRINTEMPS,
ÉMULSIONNER DU POUSSE DE PÉTASITE

ホタルイカと春野菜のタブレ
フキノトウのエミュルショネを添えて

CROUSTILLANT DE PIED DE PORC AUX HERBES,
ÉTUVÉE DE CHOU DE PRINTEMPS AU CITRON CONFIT

ハーブ香るピエドポーのクルスティアン
春キャベツと塩レモンのエチューベと共に

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

FILET DE BŒUF RÔTI

黒毛和牛フィレ肉のロティ

PARFAIT GLACÉ AU PARFUM DE SAKURA,
CROQUANT DE MERINGUE À LA TONKA ET COULIS DE FRAISES

桜にパルフェグラッセ
トンカ豆のメレンゲと苺のクーリー

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー