

## ～ 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