

Déjeuner

～ ランチ B メニュー ～

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

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
FAÇON NAVARIN AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

仔羊ロースの炭火焼
ナヴァラン風に仕立てて

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

¥12,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE
MENU TO HOMARD POÊLÉ

上記メニューよりメインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥16,500

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIO