

Les Saisons A

Menu de saisons ～春～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

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

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

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

¥17,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE

MENU TO FILET MIGNON

上記メニューよりメインを黒毛和牛のフィレ肉のロティに変更したコース

¥24,500

MENU TO HOMARD POÊLÉ

メインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥22,500

※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